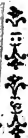


31
10-B
26



D. SISTO
ABATE BENIGNI





31-9-A.1

31-10-B.201

31-11-C.31



W 450

TRAITÉ RAISONNÉ
DE LA
DISTILLATION,
OU
LA DISTILLATION

REDUITE EN PRINCIPES,

Avec un Traité des Odeurs.

Par M. DÉJEAN, Distillateur.

SECONDE ÉDITION,

Revue, corrigée & augmentée par l'Auteur.



A PARIS,

Chez { NYON, à l'Occasion.
GUILLYN, au Lis d'Or, du } Quai des
côté du Pont Saint Michel. Augustins.

M. DCC. LIX.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

L'AUTEUR demeure rue Mont-
martre, vis-à-vis de la rue Saint-
Pierre.



A MESSIEURS

LES MAÎTRES

LIMONADIERS-DISTILLATEURS

De toutes sortes de Liqueurs , Esprit-de-vin ,
Huiles & Essences , de la Ville & Fauxbourgs
de Paris.



MESSIEURS,

*Je présente à votre Communauté le
fruit de vingt ans d'étude , de recher-
ches , de travail & d'expérience. Cette*
a ij

ÉPI TRE.

application continuelle à perfectionner l'Art de la Distillation , m'en a développé les principes ; & j'ai cru ne pouvoir mieux contribuer au bien de votre Corps , qu'en travaillant à traiter la matiere qui vous est propre.

Je n'ai jamais prétendu , MESSIEURS , instruire , ou servir de modele à votre Communauté. Je présente mon Ouvrage à des Maîtres , & je le soumets aux lumieres de mes Juges.

J'y donne une explication claire & précise des Elémens de la Distillation , par le moïen de laquelle on peut former méthodiquement un Eleve , & le conduire de principes en principes à la perfection. C'est une voie sûre pour avoir toujours d'habiles Artistes dans

la Communauté, & pour la distinguer de plus en plus.

Il manquoit aux Distillateurs d'avoir travaillé à détruire la fausse opinion qu'on a, du danger de l'usage des Liqueurs. L'Exposé simple que je fais des compositions & des différens allia-ges, détrompera bien des gens qui ont cru jusqu'ici, qu'il étoit pernicieux; & ils s'y livreront avec d'autant plus de confiance, que le mystere seul, qu'on affectoit, les avoit allarmés.

J'y ajoûte mes Observations sur chaque chose, ainsi que mes découvertes. J'y donne les Recettes, tant anciennes que modernes, avec le procédé de chaque opération, afin que mon Traité soit sans nuages.

Puisse-t-il mériter, MESSIEURS,
2 iiij

vj E P I T R E.

*d'être reçu de vous , comme un gage de
mon zèle pour le bien de la Communau-
té , & un témoignage du respect avec
lequel je suis,*

MESSIEURS.

Votre très-humble & très-obéissant
serviteur, DÉJEAN.



P R É F A C E.

LE desir de former un Eleve selon mes principes , me fit écrire , il y a quelques années , toute la matiere de ce Traité , sans penser aucunement , qu'il dût un jour être donné au Public. Les conseils d'une personne éclairée , auxquels j'ai dû déférer, m'engagerent à le revoir ; & l'utilité , dont j'ai cru qu'il pouroit être , m'a déterminé à le publier.

Comme l'ambition de l'esprit n'a aucune part à cet Ouvrage , je l'ai écrit sans faste. Uniquement occupé de mon objet , je donne mes principes , les procédés , les recettes de chaque opération , de la façon la plus claire & la plus précise. Je me suis donc borné à lui donner une disposition plus nette & plus suivie , que dans mon premier plan.

Si j'avois cru , que l'Art de la Dis-

tillation eût été borné à des connoissances stériles, je me serois bien gardé de perdre du tems à le discuter; mais l'utilité réelle dont il est, & qui m'a paru démontrée par ses produits, a fixé mon irrésolution.

Sans entrer dans des détails qu'on trouvera à chaque page de ce Traité, nous pouvons dire ici généralement, que la Distillation est une des parties les plus étendues, & les plus essentielles du Commerce de la France; parce qu'elle fournit elle seule plus de matieres à distiller qu'aucun País de l'Europe.

La consommation immense, qui se fait des Eaux-de-vies, les préparations, ou mélanges, qui en facilitent ou accélèrent le débit, sont à mon avis des preuves sans réplique de ce que j'avance, par rapport à la nécessité de la Distillation.

Je ne parle pas de ses produits agréables, comme de conserver & de perfectionner toutes les substances sur lesquelles elle opere; mais on peut mettre au nombre de ses pro-

duits essentiels , ce qu'elle extrait pour la santé , des plantes & des fleurs , tant aromatiques que vulnéraires , & c'est un avantage que l'expérience journaliere lui confirme de plus en plus.

Je ne crois pas qu'il soit nécessaire de prévenir le Lecteur sur les raisons qui m'ont engagé à disposer les matieres comme elles le sont. Je leur ai donné l'arrangement , qui m'a paru le plus naturel , soit pour les matieres , soit pour le travail : & d'ailleurs de la façon dont elles sont traitées , il est indifférent , aux principes près , de les lire de suite , ou de les prendre comme elles se présenteront , pourvu qu'on n'interrompe pas la lecture d'un Chapitre pour passer à un autre.

Je crois , que les Distillateurs , les Amateurs de la Distillation , & tous ceux , qui font quelques chose qui a rapport à cet Art , comme Parfumeurs , Officiers , &c. y trouveront une méthode sûre. Une expérience de vingt ans , toujours heureuse , me

garantit la certitude de mes principes ; & je n'avance rien ici , qu'elle ne m'ait confirmé constamment.

Je prie mes Lecteurs de ne pas juger de l'Ouvrage sur la façon dont il est écrit ; je suis Distillateur , & en cette qualité , je ne dois être jugé que sur le fonds. Si je me suis trompé sur ce second article , je dois me réformer ; le premier ne m'est pas également possible.

Si le Public juge que la matiere mérite d'être plus amplement discutée , je reverrai à l'augmenter , & j'y joindrai quelques observations sur les Parfums , & un petit Traité des Elixirs , auquel il ne manque plus que la disposition.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lû , par ordre de Monseigneur le Chancelier , un Manuscrit intitulé : *Traité raisonné de la Distillation* , &c. Je n'ai rien trouvé dans les différentes préparations que l'Auteur propose , ni dans le Manuel de ses opérations , qui puisse rendre la publication de son Ouvrage dangereuse. A Paris , le 10 Avril 1752.

V E N E L.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lu, par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, un Imprimé intitulé : *Traité raisonné de la Distillation*, par M. Déjan, Distillateur. Je crois qu'on peut en permettre la réimpression, vû le besoin qu'il paroît que les Distillateurs en ont, puisqu'au bout de peu de tems il est nécessaire de le réimprimer. A Paris ce 10 Mai 1758.

G U E T T A R D.

P R I V I L E G E D U R O I.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE : A NOS Amés, & fcaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand - Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, S A L U T : Notre amé Pierre GUILLYN, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage, qui a pour Titre : *Traité raisonné de la Distillation*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons, par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes : FAISONS défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres Personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu, comme aussi d'imprimer, ou faire imprimer, vendre, faire vendre, & débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement, ou autres, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant ou à celui qui aura droit de lui, &

de tous dépens, dommages & intérêts; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modèle sous le contre-scel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit & imprimé qui aura servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, es mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le Sieur de Machault, Commandeur de nos Ordres: le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposé & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Versailles le vingt-huitième jour du mois de Mai, l'an de grâce mil sept cent cinquante trois. Et de notre Règne le trent-huitième Par le Roi - en son Conseil.

Signé, SAINSON, avec paraphe.

Je reconnois avoir cédé à M. Nyon, ancien Adjoint, la moitié dans le présent Privilège. A Paris, le premier Juin 1753.

Signé, GUILLYN.

Registré, ensemble la Cession, sur le Registre XIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris N^o. 194. Fol. 154. conformément aux anciens Réglemens, confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 19 Juin 1753.

HERISSANT, Adjoint.

TRAITÉ



TRAITÉ RAISONNÉ DE LA DISTILLATION.

CHPITRE PREMIER.

De la Distillation en général.

LA Distillation des Liqueurs est une de ces choses qui ont le plus besoin d'être éclaircies & raisonnées, parcequ'elle est une de celles contre lesquelles on s'est le plus élevé.

Le préjugé général est contre elle. Le mystere, qu'en ont fait jusqu'ici la plûpart des Distillateurs, lui a fourni des armes. C'est pour le détruire, que j'entreprends ce Traité. L'exposition la plus claire & la plus simple sera le seul moïen, que j'emploierai pour le faire.

Pour conduire mes Lecteurs avec méthode dans la carrière où je les fais entrer, je

A

commencerai d'abord par leur expliquer ce que c'est que la Distillation : combien il y a d'espèces de Distillations : quels sont les instrumens avec lesquels on distille : quels sont les accidens qui peuvent arriver en distillant : quelles précautions on doit prendre pour les prévenir. J'indiquerai ensuite les remèdes qu'on y peut apporter , quand ils arrivent ; & j'entrerai enfin dans le détail des Liqueurs , dans celui de leur composition , & des différentes façons de les faire.

Je commence donc par une exposition simple & méthodique des principes de cet art : je tâcherai de ne rien omettre de ce qui pourra servir à la parfaite instruction des Amateurs de la Distillation, ou des Artistes qui la professent.

Je prie mes Confreres ou mes Lecteurs de me faire part de leurs lumières ou de leurs observations ; toujours prêt à me réformer sur les idées qu'on voudra bien me communiquer pour le bien de cet Ouvrage.

La Distillation en général est l'art d'extraire les esprits des corps.

Extraire les Esprits , c'est produire par la chaleur une action qui les enlève des corps dans lesquels ils sont retenus.

Si cette chaleur est propre aux corps , & fait la séparation sans aucun secours étranger , on l'appelle Fermentation,

à la Distillation.

Si elle est produite à l'extérieur par le feu ou d'autres matières chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé, on l'appelle digestion ou distillation : digestion, si la chaleur ne fait que préparer les matières à la distillation de leurs esprits ; distillation enfin, si l'action est assez puissante pour les enlever & les faire distiller.

C'est cette chaleur, qui mettant en mouvement les parties insensibles d'un corps, quel qu'il soit, les détache, les divise & fait faire passage aux esprits qui y sont renfermés, en les débarassant du phlegme & des terrestréités qui les enveloppoient.

La Distillation, considérée sous ce rapport, peut être digne des soins & de l'attention des Savans même.

Cet art a des parties infinies. Tout ce que la terre produit, fleurs, fruits, graines, épices, plantes aromatiques & vulnérables, drogues odoriférantes, &c. peuvent être son objet, & sont de son ressort. Mais nous la bornons aux liqueurs de goût, à celles d'odeur, aux eaux simples & spiritueuses des plantes aromatiques ou vulnérables, & aux essences. Nous ne parlerons point de son utilité & de ses agrémens : ce sera dans le cours de cet Ouvrage, qu'on trouvera de quoi faire & justifier son éloge.

CHAPITRE II.

De la Distillation en particulier.

Après avoir défini en général, ce que c'est que la Distillation, nous allons passer à quelque chose de plus particulier sur cet article.

On compte d'ordinaire trois sortes de distillation. La première s'appelle distillation *per ascensum*, & se fait lorsque le feu ou les matières chaudes dans lesquelles l'Alambic est placé fait monter les esprits. C'est la plus commune & presque la seule dont les Distillateurs se servent.

La seconde s'appelle distillation *per descensum*, & se fait lorsque le feu placé sur le vaisseau dont on se sert, fait précipiter les esprits. Cette seconde n'est usitée parmi les Distillateurs Liqueuristes que pour l'essence de girofle, muscade & macis.

On m'a assuré que l'huile essentielle du genièvre étoit fort bonne tirée *per ascensum*.

Il y en a enfin une troisième, qu'on appelle *per latus* : elle n'est d'usage que pour les Chymistes, ainsi nous n'en parlerons pas.

Pour ce qui est des différentes façons dont on distille, occasionnées par les divers

à la Distillation.

3

vaisseaux dont on se sert à cet effet , ou par les matieres dont on se sert pour exciter la chaleur , nous les appellons improprement distillation. Elles sont de plusieurs sortes , & nous en parlerons à mesure que cela se trouvera placé dans cet Ouvrage.

Ceci supposé , on en compte environ treize sortes & plus , dont les unes suivent de la diverse construction des Alambics. Telles sont la distillation à l'Alambic ordinaire , au réfrigérant , celle à l'Alambic de verre , à celui de terre , à l'Alambic au serpentin , à la chaudiere , à la cornue , au vaisseau de rencontre. Les autres sont produites par les matieres chaudes dans lesquelles on place l'Alambic : telles sont , la distillation au bain marie , au bain de vapeurs ; au bain de sable , au bain de fumier ou ventre de cheval , à la chaux , & enfin au marc de raisins.

Nous expliquerons ces différentes façons de distiller , à mesure que les matieres auxquelles elles seront plus propres nous l'indiqueront , dans le chapitre suivant , où nous allons parler des Alambics & de leurs différentes constructions ; parceque toutes elles , qui ont quelque rapport à ces différences , s'y trouveront naturellement placées.

CHAPITRE III.

Des Alambics & de leurs différentes constructions.

L'Alambic est un vaisseau ordinairement d'étain ou de cuivre étamé ou d'autre matière, qui sert & est essentiel à toutes les opérations de la distillation.

On compte neuf sortes d'Alambics, qui different tous par la matière ou la forme. L'alambic ordinaire au réfrigérant, l'alambic de terre, celui de verre, l'alambic au bain-marie, celui au bain de vapeurs, l'alambic au serpentín, la chaudiere, la cornue & le vaisseau de rencontre.

Comme chacun d'eux est de différente construction, chacun aussi est employé à des usages différens.

L'alambic en général est composé de deux parties principales; l'une inférieure appelée poire ou matras, l'autre supérieure appelée chapiteau.

La partie inférieure est composée de deux pieces; la premiere s'appelle cucurbitte ou matras; la seconde couronnement. Le matras ou la partie inférieure de la poire, est une espece de cuvette plus ou moins grande selon la forme de l'alambic, où se mettent ordinairement les matières à distiller.

Le couronnement ou partie supérieure de la poire, est une autre espece de cuvette, qui se joint au matras & qui ne s'en sépare jamais : il se termine en forme d'entonnoir. il a à son extrémité un petit col ou tuyau, qui s'adapte à la partie supérieure de l'alambic par un autre col ou tuyau. On distingue le matras du couronnement, parce que les matieres, qu'on veut distiller, ne doivent jamais passer la séparation de ces deux pieces pour les raisons que nous dirons ci-dessous.

La partie supérieure de l'alambic est appelée le chapiteau, & elle est composée de six pieces.

1^o. Le col, que les Distillateurs appellent soubirail ou cheminée, qui est un long canal qui s'adapte par le bas au col du couronnement, & par le haut à la tête de mûre.

Il est bon de faire remarquer que plus ce col ou soubirail est long, plus l'opération est parfaite : la raison en est, que les phlegmes aiant plus d'efforts à faire pour monter avec les esprits, retombent. Un long soubirail tient à-peu-près lieu de serpent.

Il est bon quelquefois que le col soit court, pour diligenter & économiser, surtout, pour les eaux simples.

Il y a quelques alambics dont ce col s'unit au couronnement par vis; mais cette construction est toujours dangereuse, parce-

que ces parties ne se délutent pas aisément , au cas qu'on ait oublié quelque chose dans la recette , ou qu'il arrive quelque accident , comme le feu & autres.

2°. La tête de môle: C'est la partie la plus élevée de l'alambic : c'est une chape de cuivre étamé en forme de crâne , composée de deux parties convexes , l'une en dehors , l'autre en dedans. Celle qui est supérieure , sert à arrêter les esprits d'où ils retombent dans la partie inférieure , qu'on appelle réservoir , qui par sa convexité les retient , & d'où ils coulent par le bec ou tuyau dans le récipient qu'on y attache.

3°. Le récipient est un vaisseau ordinairement de verre , dont l'ouverture est étroite , qu'on lute avec le bec ou tuyau pour empêcher l'évaporation. Comme il sert à recevoir ce qui distille , on le prend de verre pour connoître si les esprits sont purs ou nébuleux. Il doit être du moindre volume qu'il se puisse , par rapport aux quantités qu'on distille , pour éviter l'embarras :

4°. Le réfrigérant est un bassin au sommet de l'alambic , dans lequel est renfermée la tête de môle : il sert à la rafraîchir , & on l'emplit d'eau à cet effet : nous dirons aux chapitres suivans son usage & sa nécessité.

Les grands alambics , tels que la chaudière , se rafraîchissent différemment : on fait passer le tuyau du chapiteau à travers

d'un tonneau plein d'eau , & l'on rafraîchit la tête de môle avec une serpilliere ou linge mouillé.

On met au réfrigèrent une fontaine pour faire écouler l'eau , quand elle est trop chaude , & pour y en substituer de plus fraîche.

L'alambic de terre est un vaisseau de grès en forme de tonneau , dont le sommet se termine en pointe , auquel on adapte un chapiteau de verre. On ne s'en sert guere , que pour des matieres d'odeur forte , & qui laissent des impressions trop inhérentes. L'usage en est dangereux , parcequ'il est très difficile de le rafraîchir , & d'ailleurs il ne peut gueres servir , qu'à une seule opération.

L'alambic de verre est assez semblable au précédent pour sa construction ; mais on ne peut en faire usage , qu'au bain marie. On le place dans une bassine ou cuvette de cuivre sur un fourneau ; cette bassine , étant pleine d'eau chaude , chauffe les matieres à distiller. Cet alambic & la méthode de distiller au bain marie est excellente pour les quintessences , les eaux simples , & toutes les choses dont on distille peu à la fois. Comme à cause de sa fragilité il en est peu , qui aient un réfrigèrent , on le rafraîchit avec des linges mouillés.

L'alambic au bain de vapeur est l'alambic

A v.

bic ordinaire ; mais placé sur une cuvette remplie à moitié d'eau qu'on fait toujours bouillir, & dont la vapeur échauffe la cucurbitte & les matières. Cette bassine sur laquelle on le place, doit avoir des ouvertures, pour remettre de l'eau à mesure que l'évaporation la diminue. L'opération en est prompte ; on peut distiller beaucoup avec cette méthode : elle est excellente pour les eaux d'odeurs, pour l'eau de-vie & pour l'esprit de vin.

Celui au serpentín est semblable à l'alambic ordinaire, excepté qu'au sommet du chapiteau on ajuste un long canal tortueux d'étain soutenu par deux platines : c'est le meilleur de tous, pour purifier les esprits. Cet usage tient lieu de la rectification ; mais l'opération est longue. Il y a un autre serpentín qu'on appelle bonnet d'Hussard ; mais comme c'est l'équivalent de celui-ci, nous n'en parlerons pas. Comme d'ordinaire ce serpentín n'a pas de réfrigérant, on le rafraîchit avec une serpillière mouillée.

La chaudière est un grand alambic à l'ordinaire, toujours placé dans un fourneau à cause de sa grandeur. Comme il ne peut avoir de réfrigérant, parcequ'il seroit d'un trop grand volume, on le fait rafraîchir en faisant passer le bec de son chapiteau à travers d'un tonneau rempli d'eau.

La cornue , est une alambic de construction arbitraire , ordinairement de fer battu ou de grès pour résister à l'action du feu : on ne s'en sert , que pour les distillations les plus violentes.

Le vaisseau de rencontre est un composé de deux matras appliqués à leur orifice & lutés exactement. L'usage de cette especie d'alambic est pour l'extrême rectification des liqueurs qu'on veut dépouiller de tous phlegmes.

Lémeri , *troisième partie de son cours de Chymie* , pense que l'on se sert du vaisseau de rencontre pour incorporer les esprits ; je pense au contraire que c'est pour les raréfier davantage. Le vaisseau de rencontre étant posé sur un feu doux , cette chaleur fait monter les esprits au second matras , qui par sa fraîcheur les fait retomber : & dans ces différens mouvemens , tout ce qui peut rester de parties grossieres , s'attache aux parois des deux matras , & la liqueur se rectifie de plus en plus.

CHAPITRE IV.

Des Fourneaux & de leur construction.

LA construction des Fourneaux suit de la forme des alambics. En général la meilleure est celle , qui leur donne l'assise la plus solide.

A vj

Il paroît nécessaire de donner ici une idée du laboratoire d'un Distillateur.

Pour opérer commodément , il faut un lieu vaste, & où il n'y ait rien d'étranger aux opérations. Pour plus de sûreté, un laboratoire ne devrait avoir que les murs , & être même voûté , ou bien plafonné. Il faut que l'endroit soit vaste, pour n'être point embarrassé , lorsque quelque cas particulier exige la présence du Distillateur; & pour pouvoir placer toutes choses , de sorte qu'elles se trouvent sous la main dès qu'on en a besoin.

Autant qu'il est possible, un laboratoire doit être isolé & détaché de tout autre édifice , pour obvier aux incendies qui peuvent arriver malgré l'habileté & les précautions du Distillateur.

Il faut que le laboratoire soit construit en lieu où l'on puisse avoir de l'eau facilement , c'est-à-dire , au moins un bon puits & une pompe , pour être servi promptement en cas de besoin.

L'alambic doit être posé à plomb sur l'ouverture du Fourneau , qui lui est propre ; on peut le laisser pancher tant soit peu du côté du bec , pour donner plus d'écoulement aux esprits. Ceci posé , voici comment on peut disposer les fourneaux.

Pour un fourneau sur lequel vous pourrez poser six alambics, il faut au moins cinquante pieds de longueur.

Les fourneaux doivent être construits de brique. Les cendriers seront disposés trois d'un côté, trois de l'autre ; & le fourneau aura au moins de largeur le tiers de sa longueur , c'est-à-dire , dix à douze pieds.

Les ouvertures des fourneaux auront entre elles , au moins , cinq pieds de distance , pour que le Distillateur puisse tourner sans embarras autour de ses alambics , & afin qu'on puisse mettre entre chacune un tre-pied , pour placer le récipient. Les ouvertures des fourneaux seront de même forme que les alambics , avec la profondeur nécessaire , pour les asséoir bien solidement. Le foyer sera proportionné à la grosseur de l'alambic & aux matieres dont on se servira pour le feu , soit bois , soit charbon.

Autant que faire se pourra , il sera bon de faire construire aux deux extrémités du fourneau deux degrés , pour monter & descendre sans embarras.

Mais comme il n'est pas possible à tous les Distillateurs d'avoir des fourneaux fixes de cette longueur , seulement même pour deux alambics ; que presque tous se servent de fourneaux portatifs : il est bon de faire remarquer , que les fourneaux doivent être assis solidement. Le dessus doit être garni de deux barres de fer pour assurer l'alambic , & le bas , d'une grille pour laisser tomber la cendre , en observant , pour

toutes sortes de fourneaux , de placer l'ouverture du côté où il y aura le plus d'air.

Pour les fortes distillations, comme l'eau-de-vie, il faut se servir de bois ; pour les distillations ordinaires, de charbon, mais jamais de charbon de terre à cause de son odeur, & parcequ'il ronge les alambics, ce que j'ai observé très souvent.

Après avoir parlé des fourneaux, passons aux accidens, qui peuvent arriver en distillant.

CHAPITRE V.

Des accidens qui peuvent arriver en distillant.

Parmi les accidens, qui arrivent fréquemment en distillant, le moindre de tous, est que l'opération soit inutile, & la marchandise gâtée.

Comme cette matiere est de la plus grande importance, nous la traiterons le mieux qu'il sera possible.

Le feu les occasionne tous comme première cause : le défaut d'attention les laisse aller trop avant ; la peur les rend irrémediables.

Le premier accident, qui puisse arriver par le feu, est qu'un Distillateur, en le poussant trop ou en tirant trop de liqueur, fait

brûler toute sa recette au fond du matras ; perd sa marchandise par le goût d'empyreume , & détame son alambic.

Le goût d'empyreume est une odeur de tabac brûlé, que le feu donne aux liqueurs, lorsqu'il est trop violent. Pour rendre la chose sensible , distillez des fruits à écorce, ou des fleurs , ou quelque aromatique que ce soit , & surtout quelque chose dont le parfum monte d'abord ; tirez-en seulement le meilleur ; délutez l'alambic & flairez ce qui reste , vous n'y trouverez plus qu'une odeur désagréable. D'où l'on peut conclure , que pour peu qu'on en voulût tirer davantage , on gâteroit ce qui est tiré.

Si le feu est trop vif, l'ébullition extraordinaire des recettes les fait monter avec les esprits jusqu'au sommet du chapiteau ; ils tombent brûlans dans le récipient , la chaleur le fait casser , les esprits se répandent , & s'enflamment au feu du fourneau.

Si le feu est trop poussé , il fait rougir la cucurbitte, enflamme les matieres , & porte le feu dans le récipient par une suite nécessaire.

Quand on se sert de l'alambic de terre , à moins d'une extrême attention , le feu brûle les recettes au fond. Le chapiteau qui n'est que de verre creve ; les esprits se répandent & s'enflamment : & il est d'autant plus difficile de remédier à cet accident, que

la terre échauffée conserve sa chaleur plus long tems que l'alambic ordinaire ; & qu'il n'est pas facile de la rafraîchir.

Si l'alambic n'est pas assis solidement , il se dérange , tombe & se délute , la liqueur se répand , & la vapeur seule porte le feu aux esprits distillés.

Si l'on n'a pas une grande attention à bien luter tous les passages , les esprits , dans leur premier effort , se sont issue par la moindre ouverture , coulent dans le fourneau , & la vapeur porte le feu dans l'alambic.

Si le vaisseau n'est pas bien luté dans ses jointures , la même chose arrive.

Dans les distillations où le phlegme monte le premier , son humidité imbibe le luttage , le décolle ; quand la vapeur spiritueuse monte ; & elles sont par-là exposées au même accident.

Il arrive souvent , & c'est un des cas les plus ordinaires , que l'eau du réfrigérent coule le long du soubirail , détrempe le luttage ; & les esprits , qui montent dans cet intervalle s'échappent par ces jointures & s'enflamment comme ci-dessus.

Enfin , en délutant le récipient , sur-tout lorsqu'il est à-peu-près plein , si l'on ne prend extrêmement garde , on répand la liqueur distillée qui s'enflamme , accident encore des plus ordinaires.

Jusqu'ici je n'ai fait que l'exposition la plus simple de ce qui arrive journellement aux Distillateurs; mais les suites de ces accidens sont infiniment plus terribles, que les accidens mêmes. Ce seroit beaucoup pour un Artiste, qu'il perdît son tems, sa peine & sa marchandise; mais il suit nécessairement de ce que nous venons de dire ci-dessus, qu'on risque sa fortune & sa vie par les incendies que ces accidens peuvent occasionner. On pourroit trouver des exemples du premier, si l'on vouloit les chercher : on en rapporteroit même pour les dangers que court le Distillateur; ils sont marqués, & nous avons vû, tout récemment, trois exemples de nature à effraier les plus hardis. Les esprits s'enflamment, l'alambic & le récipient crévent, cette vapeur enflammée donne la mort à tous ceux qui la respirent.

Les Epiciers, qui font habituellement ces sortes d'opérations, & qui rectifient des esprits, opération la plus d'angereuse de la distillation, sont les plus exposés aux grands dangers, & ceux chez lesquels ils ont les suites les plus funestes; d'autant plus qu'il est extrêmement difficile d'y remédier, par rapport aux matieres combustibles, qui sont d'ordinaire dans leurs magasins, & qui ne s'éteignent presque jamais, quand elles sont enflammées.

Je devois peut-être m'étendre davantage sur cette matiere ; elle est d'une si grande importance, qu'on ne sauroit trop l'approfondir. Mais comme j'ai à parler dans la suite des remedes qu'on peut apporter aux accidens, je finis ce chapitre, en priant les Lecteurs de peser mûrement la matiere. Et comme c'est un article, qui n'a point été traité, & qui mérite le plus l'attention des Distillateurs, j'observerai encore, qu'il ne faut pas s'en remettre à des Manœuvres pour ces sortes d'opérations. Que feront dans ces cas-là des gens qui n'ont que des bras ? Ils s'éfraieront & ne sauront remédier à rien, lorsqu'il est besoin de beaucoup de promptitude & de sang froid.

Voïons maintenant quels sont les remedes qu'on peut apporter pour les prévenir & en empêcher les suites.

CHAPITRE VI.

Moyens de prévenir les accidens ; premièrement, le degré de feu, & le lutage.

C'Eut été peu d'avertir nos Lecteurs des accidens qui arrivent en distillant, si en montrant le danger, nous eussions négligé de donner les moyens de le prévenir & d'y remédier. C'est pour les rassurer contre le juste effroi, que doit inspirer l'ex-

position que nous avons faite dans le chapitre précédent , que nous allons leur marquer dans celui-ci les remèdes à tous les cas que nous avons détaillés ci-dessus.

Pour prévenir les accidens , il faut connoître deux choses sur-tout : le degré du feu , & le lutage.

La connoissance du feu dépend de celle qu'on doit avoir des matieres qu'on emploie , soit bois , soit charbon.

Les bois les plus durs sont ordinairement le feu le plus vif ; tels sont le hêtre , le chêne , le charme , l'orme , &c. Les bois blancs , comme le tremble , le peuplier , le saule , le bouleau , le sont plus doux. Il en est de même du charbon de ces deux différentes especes de bois : & conséquemment la nature des bois , ou des charbons , doit regler le feu ; il faut proportionner son action sur l'effet qu'il doit produire , c'est-à-dire , sur la capacité de l'alambic , sur les matieres qu'on distille , sur la quantité qu'on en distille.

Il est sensible , que plus l'alambic est grand , plus il faut de feu. Il en faut plus pour les matieres , qui n'ont point été mises en digestion , que pour celles , que la digestion a déjà préparées. Il faut plus de feu pour distiller des épices , que pour des fleurs , plus pour une distillation d'eaux simples , que pour une liqueur spiritueuse , &c.

Le meilleur moïen de s'assurer du degré de feu nécessaire, est de le regler sur les matieres plus ou moins promptes à distiller, ce qui se fait de cette maniere : On ne quitte point son alambic, on écoute ce qui se passe dedans lorsque le feu commence à l'échauffer. Si l'on s'apperçoit, que l'ébullition soit violente, on retire une partie du bois ou du charbon, & on le couvre de cendre ou de sable.

Un Distillateur, après beaucoup d'expérience dans les différens cas, a acquis toute la connoissance nécessaire à cet égard. Nous ne nous flattons pas de déterminer le point juste, parcequ'on ne compte, on ne mesure, ni on ne pese le bois ou le charbon. Il faut que l'intelligence aidée de l'expérience en tienne lieu, parceque chaque recette differe en quantité, ou en qualité, & que c'est sur leur plus ou moins de disposition à se mouvoir, qu'il faut se regler.

Tout étant ainsi réglé par rapport aux différens degrés de feu, nous allons parler de la façon de luter les alambics.

Luter un alambic, c'est fermer par quelque composition les jointures par lesquelles les esprits pourroient transpirer.

Le lut est une composition de cendres communes bien criblées & détrempées avec de l'eau. On se sert encore à cet effet de la terre glaise, ou de colle faite avec de

la farine ou de l'empois. Son usage, comme nous l'avons dit, est de fermer tout passage à la transpiration.

Le lutage est un des moïens les plus sûrs de prévenir les accidens, parcequ'un alambic duquel rien ne transpire n'a plus à craindre qu'un feu trop vif; & nous venons de donner ci-dessus le moïen de régler son action.

L'alambic au réfrigérent est celui dont on fait le plus d'usage : le matras & le chapiteau s'unissent ensemble; mais comme malgré la justesse avec laquelle on auroit pû les faire joindre, il reste toujours assez d'intervalle pour la transpiration, & que la plus legere est d'une conséquence infinie, on colle sur la jointure une large bande de papier fort, dont les deux bouts se joignent l'un sur l'autre; & on a grand soin de ne pas quitter l'alambic, que les esprits n'aient pris leurs cours, afin de coller d'autre papier, si l'humidité détrempe le premier lutage. On ne doit s'en rapporter qu'à soi même sur ce point, & y veiller continuellement, quelques précautions qu'on puisse avoir prises auparavant.

La chaudiere à l'eau-de-vie se lute avec la terre glaise, qu'il faut étendre avec beaucoup de soin autour des jointures, en sorte qu'il ne se fasse aucune transpiration. Les conséquences en sont terribles, Rarement



peut-on porter remède, lorsque le feu se met à un grand tirage ; & comme la chaleur fait fendre cette terre à mesure qu'elle sèche , il faut l'humecter de tems en tems , & même en ajouter de nouvelle routes les fois qu'il en est besoin.

On lute le serpent in comme l'alambic au réfrigérent. La cornue se lute avec la terre glaise : & comme on se sert aussi de cornue de verre , on l'enduit de tous côtés d'une forte couche de la même terre , afin que les matieres qui y sont contenues , ne se perdent pas , au cas que la cornue vînt à fondre par la violence du feu. On lute enfin les alambics de terre & de verre avec du papier & de la colle de farine , comme ci-dessus. Après avoir expliqué dans ce chapitre de quelle conséquence il est de faire attention au degré du feu & au lutage pour prévenir les accidens , nous allons passer à un troisième moyen de les prévenir , après avoir ajouté une courte observation sur les fourneaux portatifs. C'est que pour prévenir la chute des alambics , qui ne sont jamais parfaitement assurés sur ces sortes de fourneaux , il faut faire placer un crochet au réfrigérent pour l'attacher au mur : de cette façon on ne craint point de le renverser en passant auprès,

C H A P I T R E V I I.

Des remèdes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent.

Quelque essentiel qu'il soit de prévenir les accidens, qui peuvent arriver en distillant ; comme il est impossible de prévoir tous les cas & d'obvier à tous, il n'est pas moins important d'indiquer les remèdes qu'on doit employer pour en arrêter les suites lorsqu'ils arrivent.

Le point le plus essentiel est d'avoir du courage & de la présence d'esprit ; la peur ne fait que rendre les accidens de plus en plus irremédiables.

1°. Si le feu est trop vif, il faut le couvrir ; en observant cependant de n'en pas diminuer totalement l'action, ce qui interromproit le cours de la distillation, & rendroit l'opération plus difficile & moins parfaite,

2°. Dans le cas où les recettes brûleroient au fond du matras, ce qui s'apperoit facilement par l'odeur, il faut sur-le-champ éteindre le feu ; parceque, perte pour perte, il faut toujours empêcher, quelles ne s'enflamment à un point, où il n'y auroit plus de remède.

3°. Si le feu prend aux recettes, le pre

mier soin doit être de déluter promptement le récipient, de boucher l'extrémité du bec, d'un linge mouillé, & le gouleau du récipient.

Ensuite il faut éteindre le feu : & si la flamme sortoit à l'endroit du lutage, il faut ferrer les jointures de l'alambic avec un linge mouillé, qu'il faut toujours avoir, ainsi que de l'eau, dont un laboratoire ne doit jamais manquer.

4°. Si l'alambic est de terre & que les matieres brulent au fond, éteignez d'abord le feu, déplacez l'alambic & jetez de l'eau dessus, jusqu'à ce que vous soiez assuré, que le danger est passé ; & pour plus de sûreté, couvrez-le encore d'un linge mouillé.

5°. Si malgré vos soins à fermer tous les passages à la transpiration, vous vous aperceviez de quelque chose pendant que les esprits prennent leurs cours, prenez vite de la terre glaise, ou telle autre composition que ce puisse être, pour boucher l'endroit par où se fait la transpiration, & portez toujours avec vous un linge mouillé pour étouffer la flamme, si elle avoit déjà commencé.

6°. Si la chaleur décolle le lutage, ou si quelque humidité le détrempe, ayez soin d'en remettre promptement un autre : ayez toujours près de vous, en ce cas ce qu'il faudra pour remédier à cet accident. Si la
transpiration

transpiration étoit si violente , que vous ne pussiez refaire le lutage promptement , entourez la jointure d'un linge mouillé , & ferrez fort sans quitter , jusqu'à ce que les esprits aient pris leurs cours. Si malgré vos efforts la transpiration continue , & que vous craigniez l'inflammation , abandonnez le lutage , pour détacher & éloigner le récipient du feu , & retirez ensuite votre alambic le plus promptement qu'il sera possible.

7°. Observez , quand votre tirage s'est fait , de déluter votre récipient avec beaucoup de précautions , pour ne rien répandre sur le fourneau , & de l'éloigner ensuite du feu ; en sorte que les vapeurs , qui s'en exhalent ne puissent s'enflammer.

8°. Observez enfin , que par-tout où il sera besoin de porter du remède , il ne faut porter ni feu , ni lumière , parceque les vapeurs spiritueuses s'enflamment par la moindre chose , & que le feu se porte par elles aux vaisseaux d'où elles sortent.

Tout ce que nous venons de dire jusqu'ici , ne regarde que la conduite de l'alambic ; mais ce qui nous reste à dire est encore plus intéressant , & regarde ceux qui le gouvernent , afin qu'en remédiant aux accidens, ils ne se perdent point eux-mêmes.

Dès qu'on s'apercevra de quelqu'un des accidens ci-dessus , si les esprits ne sont

point encore enflammés , on aura soin d'apporter , soit pour le lutage , soit pour la violence du feu , les remèdes que nous avons dis précédemment.

Mais si la flamme est dans l'alambic ; voici les précautions qu'il faut prendre pour sa sûreté.

Il ne faut approcher de l'alambic , qu'avec un linge mouillé , sur la bouche & sur le nez , parcequ'il est mortel de respirer la vapeur enflammée.

Il faut observer, en remédiant aux accidens , de courir du côté où l'air ne pousse pas la flamme ; car sans cette attention vous en seriez couvert , & difficilement vous pourriez échapper au danger.

Si malgré votre attention l'air en tourbillonnant reportoit la flamme de votre côté , éloignez-vous promptement , & revenez lorsqu'elle aura changé de direction , toujours avec le soin d'avoir un linge devant le nez & la bouche , & du côté opposé à la flamme , & celui d'avoir toujours un autre linge mouillé pour étouffer la flamme , ou fermer le passage d'où elle sort.

S'il arrivoit que vous fussiez vous-même couvert d'esprits enflammés , aïez toujours pour vous en garantir , à tout événement , un drap mouillé dans lequel vous vous enveloppez. Le soin de sa conservation est un objet assez important pour ne

devoir négliger aucune des précautions qui peuvent servir à échapper au danger.

Quand les accidens sont allés à un point où il n'est plus possible de remédier de près, il faut casser de loin le récipient, & renverser l'alambic, & sur-tout n'en laisser approcher personne, moins encore des gens qui ne sont point au fait de ces sortes de choses.

Dans un accident désespéré, comme seroit celui où le feu prendroit à un grand tirage d'eau-de-vie; s'il en est tems encore, il faut couper la communication du bec de l'alambic au récipient, qui d'ordinaire est un tonneau, en bien fermer la bonde, sans porter de lumière nulle-part autour du récipient, & abandonner le reste, parcequ'il seroit trop dangereux de s'exposer aux flammes d'un grand tirage, & que la sûreté du Distillateur doit marcher avant tout.

Voilà ce que j'ai cru devoir dire à mes Lecteurs sur les accidens qui arrivent assez communément; & j'espère, que ceux qui professent la distillation, y feront d'autant plus d'attention, que c'est la partie la plus essentielle de ce Traité.



C H A P I T R E V I I I .

Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moyen de prévenir les accidens.

LE réfrigérent est une partie si essentielle à l'alambic , qu'à son défaut , on se sert de tout ce qui peut en tenir lieu pour rafraîchir ceux , qui par leur capacité , ou leur fragilité , ou enfin leur construction , n'en peuvent avoir.

Ordinairement le réfrigérent se mesure sur la capacité de l'alambic : on peut les faire tous sur cette proportion. Un Alambic de huit pintes doit avoir un réfrigérent, qui en tienne quatorze, ainsi du reste.

La nécessité de rafraîchir l'alambic , se démontre d'elle-même pour les personnes qui ont quelques notions de la distillation. Cet usage sert à condenser les esprits au sommet du chapiteau , à abattre les phlegmes , à rafraîchir les esprits , qui coulent dans le récipient , & qui le feroient casser s'ils étoient trop chauds , & conséquemment à en prévenir l'inflammation.

Enfin , sans rafraîchir les alambics , toute distillation devient impraticable , parce que les phlegmes monteront avec les esprits , & rendront l'opération inutile ,

& que la fraîcheur seule de la tête de more peut les abattre.

Les alambics au bain marie & au bain de vapeurs peuvent & doivent avoir des réfrigérans, comme l'alambic ordinaire, à moins qu'ils ne soient de verre.

Ceux de terre & de verre se rafraîchissent, ainsi que nous avons dit, avec une serpilliere ou linge mouillé. On emploie les mêmes choses pour rafraîchir le serpent; mais il est très facile d'en construire un qui puisse être placé dans un réfrigérant, tel que feroit celui-ci.

A un matras ordinaire appliquez & lutez un serpent, qui soit un long canal d'étain, formant plusieurs circonvolutions de même circonférence que le matras, pour lui donner peu d'élevation. Placez ce serpent dans un réfrigérant dont la capacité soit proportionnée à celle de l'alambic; si ce réfrigérant, à cause de sa capacité, pesoit trop sur le col du matras, on peut le faire soutenir par un trepied de même circonférence que le bassin même. L'extrémité du serpent peut être un long bec pour rendre les esprits dans le récipient. Cette construction facile épargneroit la peine aux Distillateurs de le rafraîchir à chaque minute, & préviendroit d'autant plus sûrement les accidens, que si le serpent est bien luté, on ne doit

rien craindre , que de la violence du feu à laquelle il est aisé d'apporter remede.

Cet usage donc est excellent par trois raisons principales. La premiere est qu'en rafraîchissant les esprits il conserve le récipient & obvie aux accidens , qui résultent de leur chaleur , ainsi que nous l'avons dit précédemment.

La seconde est, que lorsque que les esprits n'ont qu'une chaleur modérée, il s'ensuit , qu'il y a beaucoup moins de transpiration, & que parconséquent les esprits distillés ont plus de goût , d'odeur & de parfum , qu'ils n'en auroient sans cette précaution.

L'expérience démontre, que lorsque les esprits tombent chauds dans le récipient , malgré l'attention du Distillateur à luter l'ouverture au bec de l'alambic , il se fait une évaporation sensible , & que cette évaporation , même dans les eaux simples , diminue beaucoup la qualité de la marchandise.

La troisieme enfin est, que le rafraîchissement des alambics contribue le plus à faire l'opération la plus parfaite, par la raison que nous avons dite ci-dessus , que la fraîcheur de la tête de more abat les phlegmes; & dans le cas où le feu auroit été trop poussé d'abord , & où l'ébullition deviendroit trop forte , si après avoir retiré du feu , ou après l'avoir couvert elle continuoit , on aura

soin de rafraîchir le couronnement en appliquant des linges mouillés jusqu'à ce que cette effervescence soit calmée.

Ce que nous venons de dire , prouve la nécessité de rafraîchir les alambics , & on ne peut trop y faire attention. Enfin le contraste du froid & du chaud , qui concourent également par deux moyens diamétralement opposés à une même opération , & à la perfection de la distillation , est un phénomène assez curieux , pour mériter l'attention des personnes qui aiment à s'occuper de cet Art.

CHAPITRE XI.

De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations.

LA nécessité de mettre de l'eau dans l'alambic pour plusieurs distillations , a deux avantages principaux , desquels nous allons parler dans ce chapitre.

Le premier de ces avantages est de prévenir la perte que feroit le Distillateur sans cette précaution , & de prévenir l'altération de sa marchandise. Un exemple va rendre sensible ce que nous avons à dire sur cet article.

Supposons , 1^o. Qu'un Distillateur fasse de l'esprit de vin sans mettre d'eau dans

l'alambic, il est sûr que le feu en consumera une partie, qui est en pure perte pour le Fabriquant, & qui ne rendra pas par conséquent la quantité d'esprit de vin qu'elle eût rendue, si quelque chose eût modéré l'action du feu, qui s'est toute exercée sur elle.

2°. Si l'on fait des liqueurs dont les recettes soient fortes & sur-tout en grains, ou fleurs de lavande & plantes, &c. que la quantité de grains soit suffisante, par supposition, pour se charger de tous les phlegmes qui peuvent être dans l'eau-de-vie; il faut nécessairement y laisser beaucoup d'esprits, ou les recettes bruleront, & par conséquent la liqueur prendra infailliblement le goût d'empyreume, goût d'autant plus préjudiciable à la marchandise, que celui du feu se perd, au lieu que celui-ci en vieillissant empire.

3°. Si l'on ne met point d'eau dans l'alambic avec les recettes, l'eau-de-vie étant fortifiée par elles, pour peu que le feu soit poussé, les recettes peuvent se brûler, & les esprits s'enflamment : accident qui arriveroit sans cette précaution.

Elle empêche donc les accidens. Cette eau d'ailleurs se mêlant avec les recettes, les empêche de se brûler, & n'affoiblit pas les esprits. Car dès que le feu met les recettes en mouvement, les esprits montent

d'abord, & la liqueur ne perd rien de sa qualité, pourvû qu'on observe de déluter l'alambic dès qu'on s'apperçoit que le phlegme monte.

L'eau empêche les esprits de se consumer, & de cette façon le Distillateur ne perd rien de sa marchandise. Sans l'eau, les esprits s'imbibant dans les matieres, qui composent la recette, occasionneroient au Fabriquant une perte réelle. Quant au phlegme, il est facile de connoître quand il monte, parceque la premiere goutte est nébuleuse, & quand il en tombe quelque peu, on s'en apperçoit au fond du récipient, par la blancheur qu'il y forme.

Au surplus, le Marchand n'y perd rien pour la qualité de la liqueur, qui n'en est point affoiblie, ainsi que nous l'avons dit précédemment; d'où résultent les deux avantages, que nous avons dit, le profit du Distillateur & la perfection de la liqueur. Passons maintenant aux différentes façons dont on distille.

C H A P I T R E X.

Des avantages de chaque Distillation en particulier.

Nous avons parlé en général, au deuxieme chapitre, des différentes especes de

distillations. Nous allons dans celui-ci parler des avantages de chacune en particulier, & dans quelle circonstance on se sert des unes & des autres.

Pour distiller, il faut garnir son alambic des recettes qu'on distille, & le mettre sur le feu ou dans des matieres propres à produire cet effet; ce que nous allons expliquer plus amplement.

Comment on distille à l'alambic ordinaire au réfrigérent.

Cette maniere de distiller est la plus usitée, & la plus prompte, & une des plus profitables, parcequ'elle coute moins de préparatifs & emporte moins de tems.

Pour distiller à l'alambic ordinaire, il faut commencer par bien rincer la poire, pour ôter toute odeur ou goût, qu'y pourroient avoir laissé les recettes précédentes, & la bien essuier. Cela fait, on garnit la cucurbitre de la recette qu'on veut distiller, avec l'attention qu'elle n'excède pas la hauteur de la cucurbitre même, c'est-à-dire, la moitié de la poire entière, afin que les recettes aient assez de jeu dans le bouillonnement, pour ne pas engorger le col ou soupirail de l'alambic. On aura la même attention pour le chapiteau, qu'il faut sur-tout bien essuier, tant à cause de quelques gouttes d'huile essentielle qui s'attachent le long du col du chapiteau, que

parcequ'il arrive souvent que lorsqu'il reste quelque humidité dans le réservoir, le commencement de la distillation est nébuleux, & si l'on veut le séparer du reste, on perd une partie du parfum, & le plus exquis.

Ceci fait, on lutera avec beaucoup de soin les deux parties de l'alambic avec de bon papier gris, qu'on collera bien, & on le mettra aussitôt sur le feu, de peur qu'une trop longue infusion ne fasse perdre quelque chose de sa qualité à la liqueur qu'on distille.

Comme cet alambic distille à feu nud, l'opération en est plus prompte, que de tous les autres. Il faut bien faire attention au degré de feu, parceque chaque recette demande une conduite différente. Il faut changer de tems en tems l'eau du réfrigérant, qui s'échauffe, & rafraîchir l'alambic en entier, si le cas l'exige, & sur-tout le bec, pour que la fraîcheur donne de la qualité aux esprits.

La fraîcheur abbat les flegmes, & les esprits en sont plus purs : le récipient est en sûreté, sans craindre l'évaporation des esprits au travers du lutage du bec avec le récipient.

Comment on distille au sable, & dans quel cas il faut s'en servir.

On distille au sable de deux façons,

premierement , en couvrant le feu avec du sable , ou des cendres, dans les recettes qui demandent cette précaution. Cette méthode est essentielle pour les digestions, elle est d'un grand usage pour la parfaite rectification des esprits au vaisseau de rencontre. Le sable est absolument nécessaire pour modérer l'action du feu , lorsqu'il est trop violent , & qu'on a lieu d'appréhender que les recettes ne brulent au fond de l'alambic.

La seconde façon de distiller au sable , & qui est nécessaire dans plusieurs circonstances, est de prendre du sable de fontaine le plus fin qu'on peut trouver ; après l'avoir bien lavé , on le met au fond de l'alambic , de la hauteur d'environ trois doigts : on garnit ensuite la cucurbite de la recette qu'on veut distiller. Cette maniere dispense de mettre de l'eau dans certains cas , où l'on n'en met point , comme pour distiller des eaux d'odeurs si des fleurs, &c. , le sable, qui en tient lieu, les empêche de bruler : de même les grains , qu'on voudroit distiller à l'eau de-vie.

Quand l'opération sera faite , il faut bien laver & nettoier ce sable , de peur que le goût ou l'odeur , qu'il auroit contracté , ne se communiquât à une autre recette , qui n'auroit rien de commun avec la précédente.

Comment on distille au bain-marie : avantages de cette maniere de distiller.

L'usage de distiller au bain-marie, est une des meilleures façons dans plusieurs cas. L'opération en est la plus parfaite, & n'est sujette à presque aucun des accidens qui arrivent si fréquemment lorsqu'on distille à feu nud.

Pour distiller des eaux d'odeurs, des fleurs, des fruits à écorces, des plantes aromatiques, & de plusieurs choses de cette espece, sans mettre dans l'alambic ni eau, ni eau-de vie, il est absolument nécessaire de se servir du bain-marie; car dans toute autre distillation à feu nud, les recettes bruleroient.

Si l'on vouloit les distiller au sable, le feu dérameroit l'alambic, & les recettes pourroient bruler encore.

Pour distiller au bain-marie, on se sert ordinairement d'un alambic de verre, qu'on place dans une cuvette d'airain; cette cuvette doit être au moins de la hauteur de la moitié de la poire : au fond de cette cuvette on met d'ordinaire une petite couronne ou trépied sur lequel l'alambic porte, afin qu'il ne touche point au fond de la cuvette, parceque l'eau en bouillant s'écarteroit sur les côtes, &, laissant le fond à sec, exposeroit les recettes à bruler.

L'usage du bain-marie est excellent pour

les choses dont on veut distiller beaucoup avec peu d'eau-de-vie ; mais si l'on se sert d'un alambic de cuivre , il sera bon de garnir le fond de sable , afin que la liqueur distillée ne prenne point de mauvais goût. Il est bon aussi pour la rectification des esprits , à cause du danger de cette opération à feu nud.

Si la distillation étoit aussi prompte qu'à feu nud , il faudroit ne se servir que de celle-là , par rapport à l'avantage considérable qu'elle a d'obvier à tous les accidens , & de contribuer à perfectionner la marchandise.

Dans quels cas on doit se servir des alambics de terre & de verre : avantages & inconvéniens de leur usage.

Nous avons parlé, au chapitre des accidens, des inconvéniens de l'alambic de terre : ce qui nous reste à dire , c'est qu'on ne doit s'en servir que pour les matieres d'odeurs fortes ou mauvaises , & qu'on ne s'en sert gueres qu'une seule fois , à moins que ce ne soit pour des recettes de même qualité.

Comme cet alambic est très difficile à conduire , nous n'en conseillons l'usage , que dans le cas ci-dessus.

Comme on distille presque toujours à feu nud avec cet alambic , il faut avoir pour cela un fourneau , où l'on puisse mettre

du feu , petit à petit , à cause des inconvéniens auxquels il est si sujet.

L'alambic de verre est d'une conduite d'autant plus aisée , qu'il est toujours placé dans un bain-marie. L'usage en est pour les eaux de fleurs & les quintessences ; il seroit le meilleur de tous , si l'opération n'étoit un peu longue.

Comme cette sorte d'alambic ne peut avoir de réfrigérant que difficilement , il faut mettre sur le chapiteau un linge mouillé , qu'on changera souvent pour le rafraîchir.

Il faut encore observer de ne pas mettre un récipient bien grand à cet alambic à cause de la fragilité du bec. Si cependant on le courboit tant soit peu , il seroit égal de le mettre plus ou moins grand , parce que de cette sorte , le récipient pourroit être assez à plomb sur son tre pied.

Avantages de la Distillation au serpent.

C'est-à peu-près la même que celle de l'alambic ordinaire , si ce n'est que celle-ci fait l'opération infiniment plus parfaite , elle tient même lieu de rectification. La construction , que nous en avons donnée , suffit pour instruire nos Lecteurs de l'effet qu'elle produit à cet égard ; car lorsque cette distillation est bien conduite , & qu'on a soin de rafraîchir le serpent , la fraîcheur , outre les sinuosités de cet instru-

ment, rend impossible l'ascension des flegmes, & conséquemment les esprits qu'on tire montent extrêmement purs & rectifiés.

Cet alambic est plus d'usage parmi les curieux & les amateurs de la distillation, que chez les Distillateurs, à cause de l'excessive longueur de cette opération; & je ne conseille de s'en servir, que pour les liqueurs extrêmement fines, ou pour la rectification des esprits.

Avantages de la Distillation au Bain de vapeurs.

C'est à-peu-près la même, que celle au bain-marie, & on l'emploie à-peu-près dans les mêmes circonstances; mais elle a sur le bain-marie l'avantage de faire l'opération beaucoup plus promptement. Lemer-ry, dans la première partie de son cours de Chymie, assure que le bain de vapeurs fait encore l'opération plus parfaite.

Quoi qu'il en soit, l'usage n'en est pas moins bon, que celui du bain-marie; quand on distillera des eaux d'odeurs ou fleurs, il faudra mettre du sable au fond, pour empêcher que la liqueur ne contracte le goût du cuivre.

Dans quels cas on doit se servir de fumier, du marc de raisins & de la chaux.

On ne se sert ordinairement des matières ci-dessus, que pour mettre les recettes en digestion, encore ne sont-elles pas

d'un grand usage pour les Distillateurs , qui ne se servent à cet effet , que de cendres chaudes , ou d'un feu bien couvert.

Si l'on se sert de fumier , il faut prendre le plus chaud , c'est-à-dire , celui de cheval ou de mouton , & proportionner le ras à la chaleur qu'on veut donner. La chaux doit être vive ; & si la chaleur doit être plus modérée , on se sert de chaux pulvérisée & exposée à l'air pendant quelque tems , ainsi du marc de raisin : mais ce qu'il faut observer , c'est que de quelque matiere qu'on se serve des trois que nous venons de dire , il faut observer , que cette digestion se fasse dans un endroit bien clos & bien couvert.

Voilà , sur la distillation , les différentes manieres de distiller , ce que nous avons cru devoir dire , pour ne rien laisser ignorer à nos Lecteurs , & les mettre en état de choisir , soit pour la préparation , soit pour l'opération même , ce qu'ils jugeront de plus convenable aux circonstances où ils se trouveront.

C H A P I T R E X I.

Ce qu'on distille.

CE chapitre feroit seul un Traité , si nous faisons une énumération exacte des

parties qu'il embrasse; mais nous avons dit dans un discours préliminaire, & nous répétons ici, que nous ne sortirons pas des bornes de la distillation des eaux simples, des Liqueurs, des Odeurs & des Essences.

Si nous remplissons notre objet à la satisfaction du Public, nous aurons encore sujet de nous louer, d'avoir traité une parrie toute neuve, & la seule, qui ait été oubliée dans ce genre.

Voici les parties sur lesquelles le Distillateur s'exerce. Ce sont les fleurs, les fruits, les aromates, les épices, les grains.

Il extrait les couleurs, l'odeur des fleurs, des eaux simples & des essences.

Il extrait des fruits, au moins de quelques-uns, la couleur, le goût, &c.

Des aromates, le Distillateur tire des esprits purs, des essences, des eaux simples, des odeurs.

Des épices, on tire des essences, ou des huiles pour parler comme les Chymistes, on en extrait l'odeur & le parfum; on distille aussi des esprits purs.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits purs, & de quelques-uns des huiles, comme de l'anis, du fenouil & du genievre, &c.

On tire des fleurs la couleur par infusion: on la tire encore par digestion dans.

l'eau-de-vie & l'esprit de vin ; l'odeur s'extrait par la distillation , en tirant l'eau simple, on l'extrait par la distillation à l'eau-de-vie ou aux esprits.

Ce qu'on extrait de la couleur des fleurs par infusion dans l'eau mise sur le feu , ou par digestion à l'eau-de-vie & à l'esprit de vin , nous l'appellons, en termes de Distillateur liqueuriste , teinture de fleurs.

La couleur des fruits s'extrait de la même façon que la précédente , par infusion ou digestion ; leur goût s'extrait aussi par infusion & digestion : mais il faut observer , qu'il faut un tems limité pour cette opération , autrement le fruit en fermentant , aigrit le jus. On l'extrait aussi par la distillation avec l'eau-de-vie ou l'esprit de vin.

On extrait des aromates, des esprits purs à l'alambic, des essences aussi par distillation, des odeurs, des eaux simples. On les distille en deux manieres ; la premiere, est à l'eau tout simplement , ou à l'eau-de-vie : la seconde est de les rectifier à l'esprit , & pour lors, pour la bonté & la supériorité de l'odeur , chacune en leur genre n'ont rien de pareil ; on peut distiller les plantes elles-mêmes & leurs fleurs : ce qui est encore meilleur.

Des épices , on tire des esprits & des quintessences huileuses ou spiritueuses ; on

en tire des esprits à l'eau-de-vie ou à l'esprit de vin, en mettant très peu d'eau; on tire des huiles, qu'on fait distiller *per descensum*, & *per ascensum*, ou on en tire des quintessences, spiritueuses, en pilant lesdites épices, & les faisant infuser dans l'esprit de vin, qu'on tire doucement par inclination.

Des grains enfin, on extrait des eaux simples, des esprits, des huiles; pour des eaux simples, on en extrait peu: ce sont sur-tout des esprits qu'on extrait des grains.

Quelques Distillateurs, par économie, distillent des grains à l'eau: mais leur marchandise est d'un mérite bien inférieur à celle où l'on fait la distillation aux esprits; on en tire aussi des huiles au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Nous ne donnons ici, que les premiers élémens de chacune de ces opérations. Les recettes de ce Traité les développeront à mesure que nous étendrons la matière.

CHAPITRE XII.

Ce qui distille.

CE qui distille est esprit, ou essence, ou eau simple, ou flegme.

Ces quatre définitions feront ce Cha-

pitre , & nous ne l'étendrons pas plus loin. Ces définitions seront des principes , qui viendront à chaque page de ce Traité , & nous les mettrons ici dans toute la netteté & l'étendue qu'il sera possible de leur donner , afin d'éviter à nos Lecteurs de les trouver par-tout , & pour ne pas nous répéter nous-même à chaque instant.

Définition de l'esprit.

Je ne suis pas moins embarrassé à la définition d'esprit , que les Chymistes : mais je tâcherai de ne point embarrasser mes Lecteurs de notions obscures. Je conçois les esprits , comme les parties les plus déliées , les plus legeres d'un corps quel qu'il soit.

Tous les corps , sans en excepter aucun , ont des esprits , en plus ou moins grande quantité.

Ces parties sont une substance ignée , & par sa nature disposée à un grand mouvement.

Cette portion subtile est plus ou moins disposée à s'échapper à proportion que les corps sont plus ou moins poreux , ou ont plus ou moins d'huile.

Définition des Essences.

On entend par essences dans la distillation , & comme je crois dans la Chymie , les parties huileuses d'un corps. L'huile essentielle se trouve dans toute sorte de

corps, & est un des principes de leurs compositions ; au moins dans toutes mes opérations , j'ai toujours remarqué , qu'on en pouvoit tirer de tout ce qu'on distilloit. J'ai observé effectivement dans toutes mes distillations , à l'esprit de vin près , où j'aurois peut-être pû trouver quelque chose , ainsi que dans toutes sortes de matieres , fruits , fleurs , sur-tout des aromates , & les épices mises en digestion , furnager sur le flegme une substance douce & onctueuse , & cette substance est de l'huile ; & c'est cette huile , que nous appellons essence , quand c'est elle , que nous voulons extraire spécialement.

Définition des eaux simples.

On entend par eaux simples , ce qu'on distille des fleurs & autres , sans eau , eau-de-vie ou esprit de vin : ces eaux sont ordinairement une distillation flegmatique , & cependant odorante , toujours chargée de l'odeur du corps , dont elle est extraite , & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

Définition des flegmes.

J'appelle flegme les parties aqueuses , qui font partie de la composition des corps. Que ce principe soit actif ou passif , je laisse aux Chymistes ce point de doctrine. Je ne suis que Distillateur.

Il est essentiel pour tous les artistes de

cette profession, de bien connoître la nature ; beaucoup s'y trompent : quelques-uns d'entre-eux prennent pour les flegmes , quelques gouttes blanches & nébuleuses , qui tombent les premières , lorsque les recettes contenues dans l'alambic commencent à distiller. Cependant c'est souvent le plus spiritueux des matières qui distille , dont ils se privent gratuitement , & cela ne vient que de quelque humidité , qui restoit dans le réservoir ; au lieu que s'ils avoient observé de bien essuyer leur alambic , ils auroient vu , que la première goutte qui distille , auroit eu autant de brillant & de netteté que les dernières , & c'est à leur perte, qu'ils ôtent ces premières gouttes , qui sont le plus spiritueux & le plus volatil de leurs recettes.

Voici une remarque qui mérite toute leur attention ; c'est que dans les matières qui sont mises en digestion , les esprits s'envolent les premiers au sommet du chapiteau , & que dans les recettes , qui n'y ont point été mises , les flegmes précèdent les esprits. La raison en est très physique & très simple , & se conçoit très facilement ; la voici :

Dans les matières mises en digestion , les esprits, aussitôt que l'alambic est échauffé, & que les recettes commencent à bouillir , les esprits, dis-je, comme la portion

la plus légère des matières qu'on distille, s'échappent & s'élèvent au sommet du chapiteau.

Dans les recettes, qui n'ont point été mises en digestion, ces mêmes esprits étant retenus & impliqués dans les flegmes, sont moins disposés à s'échapper, ils ne peuvent pénétrer les flegmes qui les enveloppent; il faut donc que ces flegmes eux-mêmes, en se dégageant, leur fassent une route. Ces flegmes étant une partie aqueuse, & conséquemment fluide, se débarrassent & s'enlèvent des premiers; c'est sur-tout dans les épices que vous l'observerez mieux, que dans toutes les autres recettes, comme dans la canelle & autres; je crois cependant, que si la distillation se faisoit dans un alambic dont le soupirail fût long, ou dans un alambic au serpent, les flegmes seroient contraints de s'abattre à cause de leur pesanteur, & laisseroient le passage aux esprits: mais cela arrive toujours dans la distillation à l'alambic au réfrigérant.

Si quelqu'un me fait chicane sur cette observation, je ne lui répondrai que par l'expérience; c'est où je l'appelle. Je n'ai rien de mieux pour parer à toutes les querelles qu'on pourroit me faire; & dans tout ce Traité, j'appellerai toujours, de tout ce qu'on me contestera, à l'expérience, & à l'expérience réitérée.

Une

Une autre observation , qui m'a prouvé cent fois ce que je dis sur cet article , c'est que quelquefois, pressé extraordinairement d'ouvrage , & n'ayant pas le tems de mettre les matieres, que je travaillois, en digestion, je les piloïs : c'est ou j'ai reconnu ce que je viens d'exposer. Malgré cette préparation , & la trituration exacte des épices , la premiere division étoit des flegmes , & la seconde , des esprits. Notez cependant que je ne parle ici que des eaux simples d'épices , & non des esprits aux épices , ou d'esprit d'épices tirés à l'esprit de vin.

J'ajoute encore une remarque , qui plaira sans doute aux curieux , & même à tous ceux qui connoissent un peu la distillation , & sur laquelle personne n'a encore rien dit, quoique je ne me flatte pas de l'avoir faite le premier : c'est que dans les recettes mêlées , telles que seroient celles où l'on feroit distiller des fleurs , des fruits & des épices ensemble , mises à l'alambic sans avoir été préparées par la digestion , l'action du feu enleve premierement l'esprit des fleurs ; enforte que, malgré le mélange, ces esprits n'ont rien contracté du goût des fruits & des épices. Cette discretion, faite , les esprits des fruits distillent , sans odeur des fleurs , ni goût des épices ; enfin les esprits des épices viennent les derniers , sans odeur des fleurs , ni goût des fruits :

tout y est distinct ; & j'invite ceux qui pourroient en douter , à en faire l'expérience.

Une autre remarque , que j'ai faite sur les épices , c'est que , soit qu'elles aient été mises en digestion , ou qu'elles n'y aient point été mises ; soit que les flegmes aient été enlevés avant les esprits , ou les esprits avant les flegmes ; j'ai remarqué , que les esprits avoient à-peine le goût & l'odeur des épices , dont ils étoient extraits , & j'ai toujours été obligé de mettre , avec ces esprits , des flegmes , en plus ou moins grande quantité , pour donner aux esprits que j'avois tirés , le goût & le parfum des épices sur lesquelles j'opérois , parceque ce sont les flegmes qui en ont le plus. Cette observation est absolument nécessaire , au moins je la juge telle ; elle fera toujours satisfaisante pour les Lecteurs curieux.

Comme le mot de digestion est venu souvent dans cet essai , je ne l'acheverai pas , sans en dire un mot , & sans expliquer son utilité , & même la nécessité où l'on est de s'en servir dans plusieurs circonstances.

On dit que des matieres sont en digestion , quand on les fait tremper dans un dissolvant propre , à une très lente chaleur , pour les amollir ; cette préparation est nécessaire à plusieurs choses dans la dis-

tillation; elle procure aux esprits une issue plus facile des matieres qui les ferment.

Les digestions qui se font à froid, sont les plus en usage, & du meilleur usage, parceque celles qui se font sur le feu ou dans des matieres chaudes, ôtent toujours quelque chose de la qualité & du mérite des marchandises, en ce qu'elles enlèvent des esprits; & on conçoit facilement, que c'est une perte pour la qualité.

Quand on tire des essences, il faut préparer les matieres par la digestion : pour bien extraire les esprits & les essences des épices, la digestion est encore de nécessité absolue : elle entre enfin nécessairement dans nos principes, & en est un elle-même.

C H A P I T R E X I I I .

Quand on distille.

POur remplir notre projet dans l'ordre que nous lui avons donné, nous allons expliquer dans ce Chapitre les tems propres à chaque distillation : après quoi, nous dirons dans un Chapitre particulier, qui suivra celui-ci, ce que c'est que la filtration, ce que c'est que le passage à la chauffe; quand, & comment, & pourquoi

on se sert de l'un & de l'autre. Ce seront à-peu-près tous les principes de notre Traité.

S'il se rencontre dans la suite de cet ouvrage quelque chose à dire sur ces principes, ou quelque chose qui doive être expliquée d'une façon plus claire & plus étendue, nous ne manquerons pas de le mettre, afin que nos Lecteurs trouvent ici tous les éclaircissémens, qu'il nous sera possible de leur donner.

Les fleurs se distillent chacune dans leur saison, à commencer par la Violette; il ne faut en extraire l'odeur & la couleur, que dans le tems qu'elle est dans sa force. Ce n'est ni le commencement où elle paroît, qu'elle n'a pas encore toute sa vertu; ni le tems où elle commence à passer, où elle en a perdu une grande partie & le plus exquis de son parfum, qu'on doit la distiller, ou l'infuser: c'est en Avril, que sa force est la plus grande, parceque la saison n'est jamais assez avancée en Mars, pour que la Violette puisse déjà avoir acquis tout son parfum.

Il en est de même de toutes les autres fleurs, qu'il faut prendre dans le fort de leur saison, & sur-tout observer de choisir pour les cueillir le tems le plus chaud, parceque les fleurs n'ont jamais plus d'odeur & de parfum, que lorsqu'il fait chaud.

Il faut, pour les fruits, les mêmes attentions que ci-dessus : mais il faut observer encore, qu'outre que les especes de ceux qu'emploie le Distillateur sont toutes les meilleurs & les plus fines autant qu'il est possible, il faut toujours choisir les plus beaux, les mieux colorés, sur-tout pour ceux dont on extrait des teintures; & observer sur-tout, qu'ils ne soient point gâtés, ce qui infailliblement feroit perdre quelque chose de la qualité & du prix des marchandises.

Les grains & les épices se distillent en tout tems; il n'est question pour ces matieres, que d'un bon choix : c'est à ce choix que les Distillateurs se trompent quelquefois; aussi est-il très facile de s'y tromper, à moins d'une connoissance toute particuliere. C'est dans la suite de ces Chapitres que nous traiterons amplement de toutes les connoissances, qui sont nécessaires pour ne pas se tromper dans le choix de toutes les matieres que les Distillateurs emploient le plus ordinairement, soit fleurs, soit fruits, soit épices ou aromates, pour lesquels encore il faut une connoissance exacte; car quelques-unes se ressemblent, comme l'aspic & la lavande, la melisse ou citronelle, & encore plusieurs especes, qu'il faut savoir distinguer pour faire un bon choix.

C H A P I T R E X I V .

Sur la filtration des Liqueurs & le passage à la Chauffe.

Filtrer, c'est faire passer les liqueurs par quelque chose de poreux, pour les dépouiller des parties qui obscurcissent leur brillant.

Rien n'est si fin que la liqueur qui vient de distiller, lorsque le Fabriquant fait attention : mais le sirop & les couleurs les obscurcissent ; & pour les clarifier, on les passe.

Comme après ce mélange, les liqueurs ne feroient ni potables, ni en état d'être exposées en vente ; il est nécessaire pour les débarrasser de ce qui les rend nébuleuses, de les faire passer par le sable, ou le papier gris, ou par le drap ou la futaine.

Le passage des Liqueurs par le sable ou le papier gris, s'appelle filtration : celui par le drap ou la futaine, s'appelle le passage à la chauffe.

Malgré l'attention du Distillateur dans les distillations ordinaires, il arrive très souvent que quelques parties aqueuses s'enlèvent avec les esprits, soit au commencement de l'opération dans les recettes où les flegmes montent les premiers,

soit sur la fin de cette même opération dans celles où ils montent les derniers : dans ces deux cas , il est presque impossible , que cela soit autrement : & même il est quelquefois nécessaire d'en tirer.

Lorsqu'on distille des fleurs ou des plantes aromatiques fraîchement cueillies, les flegmes montent d'abord. Et on ne pourroit ôter du récipient cette première partie , sans ôter beaucoup de parfums aux choses qu'on distille.

Lorsqu'on distille des épices , leur parfum plus impliqué dans ces sortes de matières , resteroit si on n'avoit l'attention de laisser couler une partie des flegmes. Ainsi il est indispensable d'en tirer dans ces deux cas. Quand au lieu des fleurs ou des épices , on se sert de leur quintessence , on n'est plus dans ce cas.

Mais comme les flegmes rendent ordinairement les liqueurs un peu nébuleuses , on peut d'abord les dépouiller d'une partie sans filtration , en versant doucement , les esprits distillés dans un autre récipient : la partie aqueuse étant plus pesante reste au fond. Mais pour les dépouiller totalement , vous mettrez du coton dans un entonnoir , & vous ferez passer les esprits à travers ce coton , qui se charge des flegmes & mange leur blancheur. Il faut avoir un couvercle pour l'entonnoir , afin d'empêcher l'évaporation. C iij

Le reste des parties flegmatiques, qui peuvent demeurer dans la liqueur distillée, se perd par la force des esprits, qui emporte la blancheur, quand l'esprit distillé est un peu gardé. Quant aux liqueurs, l'eau, le sucre & les couleurs, ainsi que nous l'avons dit plus haut, obscurcissent entierement la netteté & le brillant des esprits distillés, & laisseroient un dépôt désagréable au fond des bouteilles. Comme les liqueurs ont autant besoin de plaire aux yeux qu'au goût, il est donc nécessaire de les débarrasser de tout ce qui peut les obscurcir, & leur ôter cet éclat, qui peut leur être si avantageux.

Pour filtrer les liqueurs par le sable, il faut avoir une fontaine sablée à cet usage. Il faut que le sable en soit extrêmement fin. Et quand il s'est chargé de quelques parties de sucre, la liqueur passe extrêmement claire. Cette méthode ne sert guere, que dans le cas où le Fabriquant auroit une grande partie de liqueur de la même espece : & dans celui où l'on seroit obligé de se servir de la même méthode, pour une autre partie de liqueur d'espece différente, il faut laver le sable avec tout le soin possible, de peur que la différence des goûts ne gâtât la seconde liqueur. L'embarras de laver le sable chaque fois qu'on change de liqueur, est une des raisons qui empêchent le plus les Dis-

distillateurs de faire usage de cette méthode, quelque bonne qu'elle soit d'ailleurs.

La filtration par le papier gris, est d'un usage plus commode & plus ordinaire : on se sert pour cet effet d'un entonnoir qu'on couvre d'un canevas, ou d'une gaze, sur lesquels on met une feuille de papier à filtrer qui n'est pas collé. Plusieurs personnes n'observent pas de mettre une gaze sous le papier, & s'exposent par-là à recommencer souvent la même opération, parceque n'étant point collé, & n'ayant d'ailleurs que fort peu de consistance, il est sujet à se déchirer. L'embaras de la première méthode, la longueur de cette seconde, ont fait préférer aux Distillateurs la méthode de se servir de la chauffe dans tous les cas. Cette méthode a l'avantage de remédier, à l'un & à l'autre inconvénient ; mais elle n'est pas la meilleure pour la parfaite clarification.

Rarement arrive-t-il, que les Liqueurs soient assez fines, quand elles n'ont passé qu'à la chauffe, pour être sans nuages.

Cet usage de la chauffe a été trouvé si commode, & est devenu si commun, qu'on ne se sert d'autre chose pour clarifier les teintures, les infusions, & toutes les Liqueurs indistinctement. Cependant comme l'expérience démontre, que les liqueurs qui ne sont clarifiées que de cette façon

déposent toujours ; j'en reviens à conseiller l'usage de la filtration par le papier , comme la seule bonne méthode de dépouiller les liqueurs de tous nuages , & de ne se servir de la chauffe , que pour les ratafiats & les liqueurs communes.

On se sert , pour faire les chausses , de drap de Lodève , qu'on taille en forme d'entonnoir ou de capuchon. Il faut que le drap soit cousu exactement à l'ouverture. En haut , on attache plusieurs cordons pour la suspendre , & on y verse la liqueur qu'on veut clarifier. Comme elle n'est jamais assez nette , après la première filtration , on la repasse , & trop souvent les Distillateurs s'en tiennent à ce second passage , ce qui fait que les liqueurs déposent toujours. Il faut répéter l'opération , jusqu'à ce qu'on soit sûr de la parfaite netteté de la liqueur.

Plusieurs Distillateurs , au lieu de drap de Lodève , se servent de futaine ou d'autre étoffe , qui n'est pas plus serrée. Je regarde comme impossible , que la liqueur puisse jamais être bien clarifiée de cette façon.

Il y a une façon de faire des chausses , qui est moins en usage , & qui cependant est la meilleure. Prenez du drap qui soit serré & fin : vous ferez une chauffe , dont l'ouverture ait un pied , plus ou moins , de

circonférence : vous fendrez le drap en deux parties , que vous coudrez séparément , de sorte , qu'elle ait la forme d'une culote : vous prendrez ensuite une bouteille ordinaire , dont le fond soit percé ; & vous attacherez la chauffe au col de la bouteille , en la liant fortement : la bouteille étant renversée , tiendra lieu d'entonnoir à la chauffe : vous placerez ensuite cette bouteille avec sa chauffe dans l'ouverture d'une cruche de grès , & vous verserez votre liqueur dans la bouteille , qui tient lieu d'entonnoir. Cet usage est d'autant meilleur , qu'on obvie l'évaporation , avec d'autant plus de facilité , qu'on peut boucher le fond de la bouteille exactement.

Quand vous voudrez clarifier des liqueurs blanches , soit fines , soit communes , vous choisirez le drap le plus fin qu'il soit possible , & le plus ferré ; sans cela vos liqueurs ne seroient jamais bien nettes. Si ce sont des liqueurs colorées , telles que l'Eau Clairette , le Parfait Amour , l'Escubac , l'Huile de Venus , l'Eau Romaine , l'Archi-Episcopale , &c. dont les teintures épaississent considérablement les liqueurs , à cause des différentes matieres , qui y entrent , vous pourrez emploier , pour faire les chauffes , du drap plus commun & moins frappé ; afin que les chauffes , qui se

chargent & s'engraissent , laissent passer la liqueur , & qu'on ne soit pas obligé de les nettoier souvent dans la même opération ; ce qui ne pourroit arriver sans perte de tems , ou diminution de marchandises, soit en qualité, soit en quantité.

Il est un moïen d'abreger l'opération , & qui clarifie les liqueurs , sans avoir besoin de les faire passer plusieurs fois ; c'est de coller les chaufes : voici la maniere de le faire.

On prend de la colle de poisson , qu'on coupe en petits morceaux ; on la fait fondre ensuite dans de l'eau un peu chaude ; on a soin de la remuer jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue ; on la laisse dans cet état, environ vingt-quatre heures.

Une observation , qu'il est essentiel de faire faire aux Lecteurs , c'est que dans le cas où l'on collé les chaufes , il faut que la liqueur soit un peu plus forte en esprit , à cause que la filtration étant longue , l'évaporation est plus considérable.

Pour coller la chauffe , vous mettrez la colle fondue dans toute la quantité de liqueur que vous voudrez clarifier ; après l'avoir bien mêlée avec la liqueur , vous jetterez promptement ce mélange dans la chauffe ; & la colle s'attachant également à toutes les parties de la chauffe , empêchera la liqueur de passer si promptement,

& la rendra aussi nette, qu'elle pourroit être après plusieurs filtrations ordinaires.

Si vous passez à la chauffe des liqueurs fines, vous vous servirez de la méthode que nous venons de dire, ou vous emploierez des chausses d'un drap serré, & vous mettrez pour l'engraisser de la cassonade dans le sirop, dans cette proportion-ci; une demie livre pour cinq pintes de liqueur, ainsi relativement aux plus grandes quantités.

Si vous emploïez la colle de poisson, vous en mettrez une demie once fondue & préparée ainsi que nous l'avons dit, pour une grande chauffe; & pour les petites, environ deux gros; & vous aurez soin de diminuer sur l'eau de votre sirop la même quantité que vous en aurez employée pour faire fondre votre colle.

C H A P I T R E X V.

De la Fermentation, & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie.

Nous ne touchons que legerement cet article, trop au-dessus de notre matiere; nous nous contenterons de rapporter sommairement ce qu'en disent quelques Auteurs qui l'ont traitée spécialement.

Lemery en donne une définition abrégée, qui m'a toujours paru assez claire, & à la portée de tout le monde.

» La fermentation, dit-il, est une ébullition causée par des esprits qui cherchant issue pour sortir de quelques corps, rencontrent des parties terrestres & grossières, qui s'opposent à leur passage, font gonfler & raréfier la matière, jusqu'à ce qu'ils en soient détachés : or dans ce détachement, les esprits divisent, subtilisent, & séparent les principes ; en sorte, qu'ils rendent la matière d'autre nature, qu'elle n'étoit auparavant.

» Quoiqu'il y ait, poursuit-il, quelque différence entre l'effervescence & la fermentation, comme nous l'avons démontré, néanmoins on confond ces sortes d'ébullitions, & l'on ne fait point de scrupule de les prendre l'une pour l'autre.

M. Macquer, en d'autres termes, dit à-peu-près la même chose : On entend par fermentation un mouvement intestin, qui s'excite de lui-même entre les parties d'un corps, duquel résulte un nouvel arrangement, & une nouvelle combinaison de parties.

* Explication préliminaire, des Termes de Chymie, pag. 65.

Une certaine quantité de parties salines, huileuses, terrestres & aqueuses, une certaine proportion des mêmes parties, & le concours de l'air, rendent la fermentation plus ou moins facile.

Toutes les substances végétales & animales, sont susceptibles de fermentation, parcequ'elles ont, toutes, les principes ci-dessus, en proportion convenable : quelques-unes n'ont pas le principe aqueux dans la proportion requise; mais on y supplée facilement.

Il y a trois sortes de fermentations, qui different entre elles par les produits qui en résultent. La premiere produit les vins & autres liqueurs spiritueuses : on l'appelle fermentation spiritueuse ou vineuse. La seconde produit l'acide. Et le résultat de la troisieme est un Sel alkali, non fixe & même très volatil : on l'appelle fermentation putride, ou putréfaction.

Toutes les substances susceptibles de fermentation, passeroient par ces trois états successivement, si on les abandonnoit à elles-mêmes.

Le suc de presque tous les fruits, toutes les substances végétales sucrées, les semences & graines farineuses de toutes especes, délaïées dans suffisante quantité d'eau, sont les matieres les plus propres à la fermentation spiritueuse ou vineuse.

Si on expose ces liqueurs à un degré de chaleur modéré, dans un vaisseau qui ne soit pas fermé exactement, au bout de quelque tems, elles commenceront à devenir troubles; il s'excitera insensiblement un petit mouvement dans leurs parties; ce mouvement occasionnera un petit sifflement; & il augmentera peu à peu, au point, qu'on verra les parties grossieres de la liqueur, comme grains ou pepins, &c. s'agiter & se mouvoir en tous sens, & être jettés à la superficie; quelques bulles d'air se détachent ensuite de tems en tems, & la liqueur acquiert une odeur piquante & pénétrante, occasionnée par les vapeurs qui s'en exhalent.

Ces vapeurs sont malfaisantes; il faut éviter, autant qu'il est possible, de les respirer trop long-tems.

Quand la liqueur a fait à-peu-près tous ses premiers efforts, on scellera le vaisseau, parcequ'elle passeroit au second degré, & enfin à la putréfaction, si on les laissoit travailler plus long-tems. Ce qui reste des parties grossieres se précipite au fond: la liqueur, qui avant ce premier degré de fermentation, n'étoit que douce & sucrée, acquiert une saveur agréable & piquante, mais sans acidité.

C'est de cette liqueur, qu'on en tire une seconde, vraiment spiritueuse, inflamma-

ble , legere , pénétrante , & d'un blanc jaune, agréable à la vûe & au goût ; cette liqueur est l'eau-de-vie. Quelques spiritueuse que soit cette liqueur , il reste encore beaucoup de parties aqueuses & flegmatiques ; on l'en dépouille en la distillant , & on l'appelle esprit de vin , l'esprit de vin restant encore chargé de quelques-unes de ces parties flegmatiques ; on le distille une troisieme fois , & on l'appelle esprit rectifié ; s'il est rectifié autant qu'il le peut être , on l'appelle esprit ardent. Toutes les substances ne sont pas susceptibles des trois degrés de fermentation ; quelques-unes n'éprouvent que le second , d'autres que le troisieme. Ce que nous avons dit des trois degrés dans un même sujet , suppose qu'il est en état d'éprouver la fermentation dans toute son étendue.

On peut toujours croire que toute substance capable de la seconde ou troisieme fermentation , les éprouve toutes ; mais qu'elle passe si rapidement par le premier , pour aller au second ; ou du premier & second , pour aller au troisieme , qu'on ne s'apperçoit que de ce dernier degré , qui est proprement une désunion totale des principes.

C'est ainsi que j'ai réduit sommairement ce que M. Macquet dit de la fermentation ; c'est tout ce qu'il en faut pour notre partie,

où il suffit de faire comprendre ce phénomène , principe de toute distillation.

On peut voir par ce que nous venons de dire , que toutes les substances végétales sont propres à la fermentation spiritueuse , en suppléant le principe aqueux dans celles où il n'est pas en proportion suffisante. Ainsi les fruits , comme le raisin , les pommes & les poires , le bled & autres semences farineuses , le genievre , le sucre , &c. sont les matieres les plus susceptibles de cette fermentation , & conséquemment les plus propres à donner de l'eau-de-vie.

Le raisin est de tous les fruits celui qui en donne en plus grande quantité , & qui donne la meilleure qualité : on en tire d'une infinité de choses ; & il est sans doute plusieurs substances sur lesquelles on n'a point encore fait d'essais , qui en donneroient peut-être une bonne quantité. Un Distillateur trouve par-tout des matieres du ressort de son art.

Nous allons dire dans le Chapitre suivant de quelle façon se fait l'eau-de-vie , & indiquer les matieres les plus propres à cette fabrique.



CHAPITRE XVI.

De la maniere de faire l'Eau-de-vie : les boissôns propres à cette Fabrique : la Lie & le Marc du Vin.

L'Eau-de-vie est la base de presque tout ce que fait le Distillateur. Sa fabrique est d'ordinaire étrangere à celle des liqueurs proprement dites ; cependant on ne peut ignorer sans honte comment elle se fait : peut-être même seroit-il plus avantageux aux Distillateurs , si le commerce des liqueurs n'étoit pas suffisant pour eux.

Pour faire ce commerce avec fruit , il faut connoître les qualités des vins , & les climats. Ceux qui ne peuvent pas assez s'en rapporter à leur goût , pourront faire un essai sur quelques piéces de vin , & juger par ce qu'elles auront rendu , du bénéfice qu'on pourra faire sur une partie plus considérable , & sur la fabrique.

Quand on doit distiller une partie considérable de vin , il faut d'abord visiter la chaudiere , & s'assurer , autant qu'il est possible , qu'elle ne transpire par aucun endroit. Si la chaudiere est neuve , il faut , avant que de s'en servir , faire bouillir dedans autant d'eau que vous metteriez de vin , si vous opériez , pour ôter le goût

de l'étamure , qui en donneroit infailiblement un mauvais à l'eau-de-vie. Si elle n'est pas neuve , il suffira de la bien laver avec de l'eau nette ; il reste toujours un petit goût d'airain , mais il se perd dans un grand tirage , & quand l'eau-de-vie commence à vieillir un peu. Quand la chaudiere aura été bien rincée & bien essuïée, vous la remplirez de vin , jusqu'aux deux tiers environ , pour laisser du jeu à l'ébullition ; ensuite vous la couvrirez de son chapiteau , que vous luterez exactement ; & vous disposerez le réfrigérent , de façon que le bec passe au travers. Vous ferez ensuite provision d'eau & de linge mouillé , pour rafraîchir le chapiteau. Toutes ces précautions étant bien prises , vous commencerez par faire un grand feu sous la chaudiere , pour la faire bouillir ; & quand elle sera en bon train , vous aurez soin de le diminuer peu à peu , pour prévenir les accidens. Quand vous aurez vû au premier tirage ce que le vin brûlé aura produit d'eau-de-vie , vous mettrez , pour le second tirage , un récipient qui puisse contenir à-peu-près la même quantité , pour n'être pas toujours dans l'incertitude , s'il en reste peu ou beaucoup , & pour ne pas perdre de la marchandise en n'en tirant pas assez , ou la gâter en en tirant trop ; de sorte que , si le vin rend un sixieme au tirage , & que le ti-

rage soit de six pieces , le récipient doit contenir un muid ; s'il rend un peu plus , on garde le reste pour le repasser dans un second tirage.

Les grains & semences farineuses , ainsi que nous l'avons dit ci-devant , sont propres à faire de l'eau-de-vie : voici ceux dont on fait usage plus communément ; le froment , l'orge & tout autre bled , le genièvre & autres.

Pour faire de l'eau-de-vie de grains , il faut d'abord arroser le bled , soit froment , soit orge. On l'arrose plusieurs fois , pour le disposer à germer ; ensuite on l'étend , pour le faire sécher. Lorsque le bled commence à germer , on l'écrase à moitié , ensuite on le met dans une cuve , ou une chaudière , avec de l'eau morte , c'est-à-dire , de l'eau , qu'on ait fait bouillir deux ou trois jours auparavant : quelques personnes au lieu de faire bouillir de l'eau , ainsi que nous l'avons dit , en mettent dans une grande auge de pierre , exposée au Soleil , pendant la plus forte chaleur , huit jours de suite : cette méthode est excellente , lorsqu'on en a une grande partie à faire. On met ensuite le grain à demi écrasé dans cette eau morte , qui le dispose bientôt à la fermentation ; & quand ce grain infusé a acquis la force spiritueuse requise , on le distille , & on en tire de l'eau-de-vie.

Notez que l'eau-de-vie de grains a besoin d'être passée deux fois, la première auroit trop de flegmes, & la seconde sera très spiritueuse.

On en peut tirer de tous les fruits en général : on les écrase à moitié, on les met ensuite dans un vaisseau, le marc & la liqueur ensemble; ils fermentent & acquièrent une qualité vineuse : & c'est de cette liqueur qu'on tire de l'eau-de-vie.

En Savoie, on tire de l'eau-de-vie du jus de cerise.

On en tire pareillement du genièvre : on l'écrase comme les grains; on met avec le grain un peu d'eau, seulement pour le disposer à la fermentation; & quand il est parvenu au degré qu'on desire, on le presse pour en exprimer la liqueur : & c'est de cette liqueur ou jus, que se fait l'eau-de-vie de genièvre.

On en tire aussi de la bière, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Aux Isles de Madère & de Canaries, où croît le roseau qui porte le sucre, on distille ce roseau; & la liqueur qu'on en tire est une eau-de-vie, qu'on appelle en ce Pais le Taffia.

Plusieurs autres substances, par la même préparation, pourroient donner le même produit; mais la petite quantité, qu'on en tireroit, ne seroit pas suffisante pour in-

demnifier le Distillateur des frais de la fabrique. Nous passerons aux choix des différens vins , pour indiquer ceux qui sont les plus propres à brûler.

Quoique le vin en général soit de toutes les liqueurs , celle qui rend la plus grande quantité d'esprits , & la meilleure qualité , l'expérience nous prouve , qu'il y a beaucoup de choix à faire ; chaque terroir , chaque climat , chaque espece de raisin varie pour la quantité & la qualité des esprits qu'on en peut tirer. Il y a des raisins qui ne sont bons que pour manger ; d'autres qu'on fait secher , tels que sont ceux de Damas , de Corinthe , de Provence & d'Avignon ; ceux-là ne sont pas propres à faire du vin. Le verjus n'est propre qu'à confire.

Il y a des vins très propres à brûler , d'autres qui le sont beaucoup moins. Les vins de Languedoc & de Provence rendent beaucoup d'eau-de-vie au tirage , quand on les brûle dans leur force ; les vins d'Orleans & de Blois rendent encore davantage ; mais les meilleurs , sont ceux des territoires de Cognac & d'Andaye , qui sont cependant du nombre des moins potables du Roiaume : au lieu que ceux de Bourgogne & de Champagne , qui sont d'un goût très fin , y sont très peu propres , parcequ'ils rendent très peu au tirage.

Observons encore que tous les vins de liqueur, comme les vins d'Espagne, de Canarie, d'Alicante, de Chypre, les vins Muscats, ceux de Saint Perés, de Toquet, de Grave, d'Hongrie, & autres de ce même genre, rendent très peu d'eau de vie au tirage : ce qui reviendrait au Fabriquant à un prix quatre fois au dessus de celui, qu'il pourroit la vendre. Celle qu'on en tire est très bonne, comme liqueur simple, parcequ'elle conserve toujours la qualité liqueuse & le goût des vins dont elle est tirée ; mais en vieillissant, ce goût devient quelquefois aromatique, & ne plaît pas à toutes sortes de personnes. Il plaît assez aux Etrangers ; mais il ne fait pas fortune en France.

Un des plus grands avantages de la distillation, est de tirer parti, au profit du commerce, des choses même, qui paroissent n'avoir nulle valeur, comme de la lie, & du marc de vin.

Pour distiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau & de sable au fond de la chaudiere, pour empêcher l'eau-de vie de prendre un mauvais goût ; & observer surtout de ne pas pousser le feu aussi vivement, qu'on le pousse, lorsqu'on fait brûler simplement du vin. La conduite, au reste, est à-peu-près la même dans l'une & l'autre fabrique ; & les attentions à prévenir les accidens,

videns, doivent toujours être les mêmes.

Si l'on veut distiller le marc de vin, il faut avoir une planche de cuivre de la même circonférence que la chaudiere, qui sera soutenue par un trepied d'environ un demi pied de hauteur : il faut que cette planche soit percée comme une écumoire ; on mettra ensuite de l'eau dans la chaudiere, à la hauteur d'un demi pied, de sorte que l'eau passe la planche d'un travers de doigt : ensuite vous mettrez le marc de vin sur la planche, & vous pousserez le tirage à grand feu. Si le marc n'a pas été extrêmement pressé, l'eau-de-vie pourra être bonne & forte ; & elle sera au contraire inférieure, si le marc l'a été davantage.

Les Vinaigriers tirent aussi parti de l'une & de l'autre, pour faire du vinaigré.

CHAPITRE XVII.

De l'esprit de vin, simple & rectifié.

ON appelle esprit de vin simple, une partie d'eau-de-vie distillée, & de laquelle on a tiré la partie flegmatique, qui lui étoit restée après la premiere distillation, & c'est ce qu'on appelle esprit de vin simple : on appelle esprit de vin rectifié, cet esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic, pour le débarrasser, au,

D

tant qu'il est possible , de toute la partie flegmatique , qui peut être restée après les distillations précédentes. Enfin , on appelle esprit ardent, celui dans lequel, après plusieurs rectifications , il ne reste plus aucune partie aqueuse ou flegmatique. L'esprit de vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs, ainsi il est essentiel de savoir le distiller. Selon la définition que nous en avons donnée , il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau-de-vie ; mais cette quantité d'esprit de vin qu'on en tire , diffère souvent , elle est toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. C'est au Distillateur à faire attention , lorsque la partie flegmatique commence à s'enlever , ce qui s'apperoit aisément par la couleur blanche , qui distingue les flegmes de la partie spiritueuse.

La rectification des esprits étant une opération plus délicate , demande aussi d'être discutée un peu plus profondément. Nous avons dit , que rectifier des esprits , c'étoit repasser l'esprit de vin à l'alambic. La méthode la meilleure dans cette opération , est celle-ci ; quand on a tité l'esprit de vin , ce qui doit être à-peu-près la moitié , ou un peu plus d'eau-de-vie , relativement à sa force , on ôte de l'alambic ce qui y reste , & l'on remet dans la cucurbite la

partie distillée, à laquelle on fait la même chose que ci-devant : on en retire encore la moitié ; on l'essaie en en faisant brûler un peu dans une cuillière ; quand le feu est éteint, on juge par l'eau qui reste, à quel point l'esprit de vin est rectifié : si l'on juge qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite, on procede de même que ci-dessus, & on le repasse une seconde ou troisième fois à l'alambic, jusqu'à ce qu'il soit au degré qu'on desire.

La rectification des esprits, est la plus dangereuse opération de la Distillation, celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention, tant par rapport à la marchandise, que par rapport à la personne du Distillateur. Les autres, quelque conduite qu'elles exigent, ne demandent pas la moitié de ce que celle-ci exige. Ce que nous avons dit sur les accidens dans trois ou quatre chapitres, regarde principalement la rectification des esprits. C'est surtout dans celle-ci qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'alambic, & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au Fabriquant, s'il veut prévenir des accidens auxquels il est très difficile de remédier en cette partie.

L'esprit de vin rectifié, selon la façon que nous venons de dire, est fort brillant, & s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celles d'odeurs.

La voie la plus sûre , est le bain marie ; ou celui de vapeurs pour éviter le danger ; & celle dont on se sert le plus ordinairement , est de rectifier à feu nud , elle est aussi la plus dangereuse. La meilleure , mais la plus longue , est celle de rectifier avec un alambic au serpentín.

Quand on veut donner le dernier degré de perfection à l'esprit de vin rectifié , il faut le mettre après la rectification sur un feu de sable dans un vaisseau de rencontre. Voilà , sur la rectification des esprits , ce qu'on doit observer & ce qu'on en peut dire : il nous reste à parler du choix & des preuves de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin , tant simple que rectifié. Ce qu'on verra dans le chapitre suivant.

CHAPITRE XVIII.

*Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie ;
& de l'Esprit de vin , tant simple que
rectifié.*

LA connoissance des choses qu'on emploie doit être de tous les états : ainsi il seroit honteux à un Distillateur de ne pas connoître , ou de ne pas savoir choisir ce qui fait le fond de son commerce. L'eau-de-vie est son principal objet ; la connoissance par conséquent ne peut lui en être

indifférente. Parmi les preuves les plus usitées pour juger de l'eau-de-vie, je rapporte celles-ci, comme les plus ordinaires & les plus sûres : il faut d'abord examiner si elle est bien nette & bien brillante ; si elle n'est ni trop blanche, ni trop nébuleuse. Si elle se trouve à cet égard telle qu'on la souhaite, il faut en verser dans un verre, observer si elle perille, si elle mousse, & si la mousse en s'abattant laisse sur l'eau-de-vie des vesicules, & si ces vesicules y restent long-tems. Si les vesicules tiennent, & que l'eau-de-vie ait d'ailleurs les qualités que nous avons dites, on en peut juger avantageusement.

Une seconde preuve est de prendre du papier, qui n'ait point été collé, de le tremper un peu dans l'eau-de-vie : si l'humidité s'étend beaucoup plus loin que l'endroit mouillé, vous pouvez décider que l'eau-de-vie est plus flegmatique qu'elle ne doit l'être ; car l'humidité qui s'étend, n'est autre chose que la partie aqueuse.

Une troisième preuve, c'est de verser un peu d'eau-de-vie dans le creux de la main, & de frotter : si elle se dessèche promptement, l'eau-de-vie est spiritueuse ; s'il reste de l'humidité, elle est à coup sûr très flegmatique.

La meilleure façon d'en juger, c'est d'être un peu gourmet en cette partie : le goût

décide mieux encore que toutes les preuves ci-dessus. Ceux qui ne veulent pas s'en rapporter tout-à-fait à eux-mêmes, ou qui se défient de leur gout, peuvent se servir des preuves ci-dessus.

La meilleure enfin & la plus sûre, est d'en distiller. Lorsqu'on en a employé une grande quantité, on juge pour lors, parce qu'elle rend au tirage, du prix qu'on y peut mettre. Quantité de personnes se laissent prévenir par la couleur, & décident de la bonté sur l'apparence, mais ils ignorent que cette couleur jaune est souvent l'effet d'une teinture, que lui donne le marchand; ceux qui se connoissent en cette partie ne se laissent pas prendre par cette apparence, & regardent cette preuve comme très équivoque, comme elle l'est en effet. Ils lui préfèrent toujours une eau-de-vie blanche, pourvu qu'elle soit nette & brillante, lorsqu'il est question de distiller; parce que l'eau-de-vie nouvelle rend beaucoup plus que la vieille. Ceux qui la vendent en détail, préfèrent l'eau-de-vie vieille & plus ambrée, parce qu'elle a moins de mauvais goût que la nouvelle. Cette dernière rend beaucoup plus à la distillation, quand elle est bien choisie d'ailleurs, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même.

Il est très facile de distinguer l'eau-de-vie nouvelle, de celle qui ne l'est pas : l'eau-

de-vie de vin , de celles qui sont faites de grains , ou avec d'autres boissons , ou avec la lie & le marc de vin. Les eaux-de-vie de grains , ou d'autres boissons que le vin , sont âcres & moins spiritueuses ; celles de lie & de marc de vin , ont d'ordinaire un goût de feu , & même d'empyreume.

La preuve des esprits simples consiste seulement à en brûler , & on juge , par ce qui reste , de leur qualité. Les preuves des esprits rectifiés sont de plusieurs sortes : quelques personnes jugent de leur perfection à l'odorat ; d'autres s'en frottent les mains ; qui demeurent très seches , le moment d'après , si les esprits sont bien rectifiés ; d'autres enfin font tremper du coton ou du papier , & l'approchant d'une chandelle , les enflamment : si le feu des esprits brûle le papier ou le coton , on est sûr de leur perfection ; s'ils ne brûlent pas , ils sont flegmatiques , car c'est l'humidité , qui a pénétré le papier ou le coton , qui les empêche de brûler. Voilà , sur les différentes preuves par lesquelles on peut juger de la bonté de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin , tant simple que rectifié , tout ce qu'on en peut dire , ce qu'on croit de meilleur , & ce qui est le plus en usage.

C H A P I T R E X I X.

*De la connoissance & du choix des Fleurs.
qu'on emploie dans la Distillation.*

LES Distillateurs emploient des fleurs de deux manieres : ou pour en exprimer la teinture, comme l'on fait de la violette, du coquelicot, du bluet, du safran, de la fleur d'hyacinthe, de la giroflée & autres : ou pour en distiller le parfum, comme sont la rose, l'œillet, le jasmin, la violette, la jonquille, la tubereuse, les fleurs des plantes aromatiques, comme celles du thim, du romarin, du basilic, de l'aspic, de la lavande, &c. ou les fleurs des arbres odoriférans, comme celles de l'oranger & autres.

Il est essentiel aux Distillateurs de savoir choisir les fleurs qu'ils emploient, & de les emploier dans le tems qu'elles sont dans leur force : la regle générale pour cette partie est de les cueillir toujours avant le lever du Soleil, lorsque la fraîcheur du matin tient encore leur parfum concentré, parce que la chaleur l'enleve ; en sorte qu'une fleur cueillie dans la chaleur du jour a sûrement beaucoup moins d'odeur, que celle qui l'est le matin.

Il faut ajouter encore qu'il est des fleurs,

Comme la violette, qu'on trouve dans deux saisons; mais la violette printanière est toujours la meilleure : la violette simple, qui croît dans des endroits exposés, est préférable à celle qui vient à l'ombre : la violette simple est préférable pour l'odeur à la violette double ; cette dernière est préférable à l'autre pour la teinture.

Parmi les fleurs odoriférantes, on distingue celles dont on extrait le parfum par la distillation, pour les liqueurs de goût ; & celles dont on n'extrait que l'odeur, pour des eaux d'odeurs. Les premières sont la violette, dont on extrait le parfum pour les liqueurs de goût, & la teinture violette, l'œillet, la giroflée, dont on extrait aussi des teintures avec le parfum ; la tubéreuse, la jonquille, le jasmin, la fleur d'orange, dont on distille de l'eau simple une quintessence qu'on appelle autrement Néroly, qu'on emploie en ratafia, dont on fait des confitures sèches & liquides.

Parmi celles dont on extrait l'odeur pour les eaux d'odeur, ou de santé, il y en a plusieurs dont on tire l'huile essentielle, ou la quintessence ; telles sont la rose, le lis, la fleur d'orange, la lavande, &c. desquelles on peut tirer la quintessence qu'on emploie au défaut de la fleur, lorsque celle-ci ne subsiste plus.

Il est encore essentiel au Distillateur de

distinguer celles qui se ressemblent , telles sont l'aspic & la lavande , celles des fruits à écorce , qu'on prend quelquefois l'une pour l'autre , & dont un homme sans expérience confond les quintessences , à cause de quelque ressemblance d'odeur.

Il ne l'est pas moins de ne pas prendre indifferemment toutes sortes de fleurs , pour extraire les teintures ; telles fleurs ont en effet une couleur très brillante , & donneroient la plus belle teinture du monde , qu'on ne peut emploier , parcequ'elles sont de mauvaise odeur , ou donneroient un mauvais goût. Mais quelques bonnes que soient les fleurs dont nous avons parlé , à cet usage , on verra dans le chapitre sur les couleurs & les teintures , qu'excepté le safran , il vaut mieux emploier les drogues dont nous parlons , parceque les teintures aux fleurs sont sujettes à dégénérer, inconvenient auquel il est toujours bon d'obvier , lorsqu'on a d'autres moïens aussi simples , & de la réussite desquels on peut s'assurer , parceque l'expérience en démontre.

Il suffit d'observer que dans tous les cas où le Distillateur habile peut se trouver , il saura toujours tirer parti de ce qu'il trouvera , & qu'il le saura toujours embellir & perfectionner.

CHAPITRE XX.*De la connoissance des Fruits.*

LES fruits qu'emploient les Distillateurs sont de plusieurs sortes : les fruits à écorce, les fruits à pepins, les fruits à noiaux, & les fruits à coque.

Les fruits à écorce, comme l'orange de Portugal, le cédras, le citron, la bigarade, le limon, la bergamotte, sont excellens pour les liqueurs de goût, lorsqu'on se sert des zestes de ces différens fruits, pour en extraire le parfum avec l'huile essentielle. La quintessence qu'on en tire, remplace le fruit, lorsqu'il ne se trouve plus ; mais les quintessences ne peuvent pas se faire ici comme dans les pays, où ces fruits ont pris naissance ; parceque, outre que le transport leur a fait perdre beaucoup de leur parfum primitif, le prix qu'ils coûtent dans ce pays-ci en rend la fabrique impossible au Distillateur. Nous parlerons du choix, qu'on doit en faire, aux chapitres qui en traiteront spécialement. La bergamotte est plus ordinairement employée dans les eaux d'odeur, que dans les liqueurs de goût.

Parmi les fruits à pepins , les Distillateurs en emploient fort peu ; excepté la pomme de reinette , la poire de roussellet , & le coïn. On fait du ratafia de ces trois fruits ; mais la poire de roussellet se confit plus ordinairement à l'eau-de-vie. Pour le coïn , comme il est propre à la fermentation spiritueuse , on peut distiller l'eau spiritueuse , qu'il rend par la fermentation : & l'esprit de cette eau , ou liqueur vineuse , s'emploie avec succès à une liqueur , qui auroit acquis toute la finesse du goût de ce fruit , & la qualité bienfaisante qu'on lui connoît pour l'estomach.

On se sert plus communément de ce dernier fruit pour le ratafia : on en fait encore un ratafia double ou hypothèque , qui acquiert en vieillissant une perfection inconcevable.

On se sert des fruits à noiaux pour le ratafia ; tels sont les cerises , les prunes , les abricots , les pêches , ces quatre espèces se confisent à l'eau-de-vie. Il est encore d'autres fruits , que les Distillateurs emploient pour les ratafias & les syrops ; tels sont la fraise & la framboise , qu'on emploie dans plusieurs ratafias , pour leur donner un goût plus fin. On emploie les mures & les framboises pour colorer les ratafias , ainsi que les merises. On fait du syrop avec les mures & les groseilles ,

qui est fort agréable au goût, & dont on fait un usage pour les malades.

Les fruits à coque servent aussi dans le commerce de la Distillation à plusieurs usages. On fait du ratifia de noix, & on confit ce fruit à l'eau-de-vie, lorsqu'il est encore tendre.

On se sert des amandes pour l'eau de noïau, on tire de ce même fruit, ainsi que des noisettes, & de la noix de ben, des huiles pour les essences parfumées.

On ne parle ici, que de ceux dont les Distillateurs se servent le plus communément : il en est beaucoup d'autres, qu'on pourroit employer avec autant de succès. Il suffit d'avoir indiqué ici l'usage qu'on en fait, c'est aux Amateurs de l'art de perfectionner les anciennes découvertes, & d'en faire de nouvelles. Les recettes changent avec le goût ; mais la méthode, & les procédés que nous donnons, serviront toujours pour diriger les opérations.

C H A P I T R E X X I.

*De la connoissance des Plantes aromatiques
& vulnérables.*

ON appelle Plantes aromatiques, celles dont la tige & la fleur ont une odeur forte & pénétrante, & cependant agréable.

Ces Plantes conservent cette odeur long-tems après qu'elles sont cueillies , même quand elles sont desséchées.

On appelle plantes vulnéraires , celles qui ont un goût aromatique , qui sont onctueuses & balsamiques. Nous ne parlons ici des plantes vulnéraires , que parceque nous donnerons , dans le cours de cet Ouvrage , la recette & la méthode de plusieurs eaux vulnéraires, & surtout celles de l'eau d'arquebuse. Les plantes aromatiques & vulnéraires sont en grand nombre ; mais nous n'entrons pas dans ce détail , nous nous contenterons d'indiquer ici celles dont les Distillateurs font le plus d'usage , comme la melisse , le romarin , la lavande , l'aspic , la marjolaine , la sauge , &c. dont nous donnerons les recettes ci-après. Pour les vulnéraires , on les trouvera aux chapitres qui en traitent.

On tire des plantes aromatiques des eaux d'odeur , qui sont excellentes pour fortifier le cœur & le cerveau , & dont on se sert habituellement dans les évanouissemens. On en tire aussi des quintessences , qui tiennent lieu des plantes mêmes , dans les saisons où l'on n'en trouve plus.

On distille les aromatiques en deux façons ; ou à leau , pour en tirer des eaux simples ; ou à l'esprit de vin , pour en faire des eaux d'odeurs. Toutes deux contri-

buent à la santé, en contribuant à la propriété du corps.

Les meilleurs vulnérables, qu'on puisse employer, sont ceux qui nous viennent de la Suisse. On envoie ordinairement ces plantes seches, feuilles & fleurs; mais elles conservent assez de leur bonne qualité pour les employer ici.

Les plantes vulnérables dont on se sert pour l'eau d'arquebuse, viennent toutes en France; & on les emploie dans leur force & leur verdeur. C'est surtout dans le tems, qu'elles sont en fleurs, qu'il faut en faire usage. On les distille à l'eau simple; mais celles qui sont distillées à l'es-de vin, ont infiniment plus de vertu.

Les feuilles & les fleurs des plantes aromatiques entrent dans le pot pourri; on s'en sert aussi pour les sachets de senteur. La regle générale, est de les employer dans leur force, & de les cueillir comme nous avons dit ci-dessus, avant que la chaleur ait enlevé une partie de leur parfum.

Voilà sur les plantes, tant aromatiques que vulnérables, ce qu'on peut dire. On trouvera de plus grands détails sur ce sujet, aux chapitres qui en parlent.



CHAPITRE XXII.

De la connoissance des Epices & des Grains.

LE grand usage qu'on a fait de tout tems des Epices, est la meilleure preuve de leur bonté. L'abus qu'on en a fait, les a rendues seul dangereuses.

Le Distillateur emploie les épices dans beaucoup de parties de son commerce; ainsi il est essentiel pour lui de les bien connoître. Celles dont il fait le plus d'usage sont le giroffle, la canelle, la muscade & le Macis.

On tire de ces quatre especes des esprits par la Distillation des teintures par infusion, & des huiles essentielles, comme nous le dirons ci-après: elles entrent aussi dans les recettes de plusieurs eaux d'odeur, & surtout dans celles des eaux cordiales.

On trouvera dans le cours de cette Ouvrage des moïens pour ne se pas tromper dans le choix des épices: cette connoissance est d'autant plus essentielle, qu'elles entrent dans la plupart des liqueurs de goût.

Ce que nous en disons ici en passant, n'est que pour la chaîne des connoissances préliminaires, que nous nous sommes proposé de donner, avant de passer aux opé-

rations de la distillation , & afin de ne rien omettre des choses , qu'il est essentiel de savoir avant d'opérer.

Il ne nous reste , pour achever cette espèce d'Introduction à la Distillation , que de dire un mot sur les Grains qu'on emploie ordinairement , sans entrer dans aucun détail , & simplement pour les annoncer.

Les grains les plus connus dans la distillation , sont l'anis , le fenouil , l'angelique , la coriandre , le genièvre , l'annette , le céleri & le persil , le cherouy , le carvi , la carotte & autres. On en extrait l'esprit à l'eau-de-vie pour les liqueurs de goût. On en tire l'huile essentielle , on fait des infusions , telles que le ratafia de vespéro , ou ratafia des sept graines.

Le café est d'une espèce si excellente , que nous avons résolu de le traiter avec plus d'étendue , & séparément.

C'est sur les principes que nous avons établis , que nous allons procéder dans le cours de nos chapitres. Nous commencerons par les fleurs , ensuite par les plantes aromatiques & vulnérables , de-là nous passerons aux fruits , des fruits aux épices , des épices aux graines , & nous finirons ce Traité par les eaux d'odeurs , les essences , les syrops , les ratafias & les infusions.

CHAPITRE XXIII.

De la fleur d'Orange.

L'ORANGER est un arbre fort connu, on le cultive ici avec succès; mais les païs où il croît naturellement, sont la Provence, le Languedoc, le Portugal, Malthe, l'Italie. Il en croît dans d'autres Païs, mais ceux-ci sont les plus connus. La fleur de cet arbre est blanche, molle, d'une odeur forte, pénétrante, & très agréable à l'odorat & au goût.

Il faut prendre garde de ne pas vous tromper dans le choix des fleurs; celle du bergamottier est plus belle est moins bonne que la véritable fleur d'orange, on le distingue à la fleur, qui est plus forte, le parfum moins agréable, le haut a un peu de rouge.

Aïez de la fleur d'orange fraîche cueillie, après le lever du Soleil; mettez la feuille & le cœur de la fleur sans l'éplucher, dans la cucurbitte, avec de l'eau; vous mettrez votre alambic sur le feu, en observant bien les regles de la distillation. A feu nud, il faut un feu plus violent, que quand on distille à l'eau-de-vie, parceque l'eau étant plus pesante, & point spiritueuse, elle monte plus difficilement, & ne peut même

à la Distillation.

91

monter que par un feu violent. Il faut avoir une grande attention à la quantité d'eau qu'on veut tirer, parceque si on en tiroit trop, la fleur s'attacheroit au fond de la cucurbite, brûleroit & gâteroit ce qui est déjà tiré; si on en tiroit moins, on perdrait ce qu'on en pourroit tirer de plus: rafraîchissez toujours votre réfrigérant, cela donne de la qualité à votre distillation, & conserve l'odeur: les épluchures mêmes peuvent servir; on peut les employer, & l'eau de fleurs d'orange n'en sera pas moins bonne.

Recette.

Prenez une livre de fleurs d'orange, quatre pintes d'eau, pour en tirer trois pintes.

Autre.

Une livre d'épluchures, trois pintes d'eau, pour en tirer deux pintes, ou deux pintes & demi-septier au plus, en observant ponctuellement les regles de ce Chapitre.

Néroly & Eau de Fleurs d'Orange double.

Nous venons de dire la façon de faire l'eau de fleurs d'orange simple. Voici celle de faire l'eau de fleurs d'orange, & le Néroly.

L'eau de fleurs d'orange double se fait au bain-marie: on met dans l'alambic des fleurs d'orange à proportion de ce qu'on

veut tirer d'eau, sans y mettre ni eau, ni eau-de-vie; l'alambic étant garni, on le met sur le feu, & on tire toute l'odeur de ces fleurs: c'est ce qu'on appelle eau double de fleurs d'orange.

On peut mettre dans l'alambic autant de fleurs qu'il en pourra tenir jusqu'au couronnement; & lorsque l'alambic est dans le bain, la chaleur l'amortit petit à petit, la fond, & commence à bouillir: c'est dans ce tems que l'eau de fleurs d'orange commence à monter. Pour faire cette eau comme il faut, il faut prendre de la fleur fraîche cueillie après le lever du Soleil, dans le beau tems, s'il est possible; il ne faut se servir que des feuilles qui composent la couronne; il faut encore choisir les fleurs les plus épaisses, parcequ'elles rendent davantage à la distillation, aiant moins de coton; il faut pousser le feu, parceque cette distillation est plus longue qu'à feu nud, & que les fleurs ne courent pas le danger d'être brûlées au fond de la cucurbite; mais sur-tout il faut rafraîchir souvent, si vous voulez que votre eau ait une bonne odeur. Avec l'eau double de fleurs d'orange le Néroly viendra, ou quintessence de fleurs d'orange. Comme cette quintessence est la partie huileuse, elle furnagera. Ce Néroly est d'abord de couleur verte, mais après quel-

ques jours , il devient rougeatre ; pour le séparer avec facilité de l'eau double, il faut renverser la bouteille ; l'eau double de fleurs d'orange coule la première , & le Néroly vient ensuite : voilà la façon de faire l'eau de fleurs d'orange double , & comment on en sépare le Néroly ou quintessence. Cette eau est parfaite , & il en faut peu pour donner beaucoup de parfum aux choses auxquelles on en mêle. Mais le Néroly est bien encore au-dessus de cette eau double , on n'en peut pas faire comparaison ; un demi-poisson de Néroly fait plus d'usage qu'une pinte & plus d'eau de fleurs d'orange double ; c'est un fait que l'expérience démontre.

Quoiqu'on n'ait plus pour la fleur d'orange le goût qu'on avoit autrefois , il faut espérer qu'il reprendra mieux qu'il ne prit jamais , c'est une partie que le Distillateur ne doit point négliger ; cette odeur est si agréable , que , malgré la fureur de la mode pour des odeurs d'un mérite bien inférieur , elle a encore des partisans zélés.

Recette pour l'Eau double.

Vous mettez dans l'alambic des fleurs d'orange jusqu'au couronnement ; ou moins , si vous voulez moins tirer d'eau ; pour l'avoir bonne , n'en tirez au plus que le riers si les feuilles sont épaisses , & moins si elles ne le sont pas : pour le Néroly , la quan-

rité dépend de celle de l'eau double distillée, de l'ardeur du feu, & de la bonté des fleurs. Celles de Provence & de Languedoc donnent plus, & du meilleur qu'à Paris, parceque les fleurs y ont plus de force.

Recette pour le Néroly.

Pour faire le Néroly ou quintessence de fleurs d'orange, quand on en veut tirer une certaine quantité, il faut mettre votre eau de fleurs d'orange double dans un alambic au réfrigérant, & mettre dans cette eau double de nouvelles fleurs d'orange; luter votre alambic, le poser à feu nud, ou sur un bain de vapeurs, afin que la force du feu fasse monter la quintessence plus facilement: le meilleur Néroly se fait au bain de vapeurs, & cette distillation met la marchandise à l'abri des accidens qui arrivent en distillant à feu nud; les fleurs ne brûlent pas, & on ne craint pas pour l'eau double, ni pour le Néroly, le goût de feu, ou celui d'empyreume.

Eau de Fleurs d'orange : Liqueur.

Après avoir parlé des eaux simples, doubles, & Néroly, ou quintessence de fleurs d'orange, nous allons parler d'une autre eau de fleurs d'orange infusée dans des esprits, qui est liqueur. Nous aurons encore aux Chapirres des ratafias, dont nous faisons un article à part, quelque chose à dire sur le ratafia de fleurs d'o-

range : l'eau de fleurs d'orange dont nous allons parler , est une autre liqueur très différente du ratafia.

Pour faire cette eau en liqueur , il faut mettre plus d'esprit de vin , qu'au ratafia ; cela la fera plus liqueur , parceque le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement foible ; c'est au Fabriquant intelligent à se bien conduire sur ce point.

Pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche , vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre , que vous n'en mettrez pour le ratafia ; quand votre sucre sera fondu , vous y mettrez de l'esprit de vin simple , & ensuite vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange double , vous les mêlerez bien , & les passerez à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire , elle sera faite.

On peut , si l'on veut , se servir du Néroly : alors il faut mettre de l'eau-de-vie dans l'alambic avec le Néroly & de l'eau , le distiller ; & quand vous en aurez tiré les esprits , vous les jetterez dans le sirop ; les mêlerez , & les passerez à la chauffe.

Vous observerez dans cette opération , que l'on ne distille pas la fleur d'orange avec l'eau-de-vie pour la mettre en liqueur , parceque cette liqueur ne deviendrait jamais claire , les esprits seroient trop char-

gés d'une quintessence, dont on ne feroit plus le maître. C'est pourquoi, on se sert de l'eau de fleurs d'orange double, & du Néroly.

Voiez dans tout ce que nous avons dit sur la fleur d'orange, pour régler avec justesse vos opérations.

Recette.

Pour six pintes, mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie dans votre alambic, mettez aussi trois pintes d'eau, & demi-septier d'eau de fleurs d'orange; & si votre eau est moins forte en fleurs, il faut en mettre davantage, & diminuer l'eau de votre syrop à proportion du plus que vous en aurez mis.

Recette pour la faire avec le Néroly.

Du Néroly ou quintessence de fleurs d'orange, vous en mettez vingt gouttes par pinte dans l'alambic, pour trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; vous mettez soixante gouttes de Néroly, & alors trois pintes & demi-septier d'eau, & une livre de sucre.

CHAPITRE XXIV.

De la Rose.

ON peut ranger toutes les roses sous deux especes générales; une sauvage, qu'on appelle

appelle rose de chien, & les autres domestiques.

Les roses sauvages sont simples, ordinairement pâles ; elles ont moins d'odeur que les roses pâles domestiques ; mais elles en ont plus que les rouges. Leur fruit est d'un grand usage dans les remèdes.

Les roses domestiques, sont les roses pâles & incarnatées simples, les roses blanches ordinaires, les roses muscates & les roses rouges.

Les roses pâles simples sont plus odorantes que celles qu'on appelle roses incarnatées, à cent feuilles, parceque leur vertu est ramassée dans moins de feuilles ; & ce sont de celles-là que le Distillateur se sert le plus communément. On se sert peu des roses muscates.

Les blanches communes sont bonnes pour la distillation. La rose rouge ou de Provins, sert pour les remèdes : on en peut exprimer de belles teintures.

Il faut cueillir toutes les roses aussitôt après le lever du Soleil, la trop grande chaleur fait dissiper le parfum : au lieu que, immédiatement après le lever du Soleil, elles ont conservé un esprit de l'air, que la rosée de la nuit leur a imprimé, & qui fait leur vertu.

Il ne faut pas les cueillir en tems de pluie, parceque l'eau les humecte, & em-

porte une partie de leur vertu & de leur parfum.

Pour faire l'eau de roses simple, il faut dépouiller simplement les feuilles de la rose, les piler, garnir la cucurbite de votre alambic jusqu'au couronnement, & les distiller au bain-marie, ou au bain de vapeurs.

Pour lui donner plus de parfum, il faut remettre l'eau distillée dans l'alambic sur d'autres feuilles de roses, préparée comme les premières, & les distiller au bain-marie; comme ci-devant.

Pour tirer la Quintessence de Rose.

Prenez la rose fraîche cueillie après le lever du Soleil, & la rose pâle domestique; vous vous servirez d'un alambic de verre; vous mettrez un lit de fleur, un lit de sel, & vous remplirez votre cucurbite, jusqu'au couronnement. Quand vous les aurez bien pressées, vous couvrirez votre alambic de son chapiteau; le luterez bien, vous boucherez le tuyau, & laisserez votre alambic, garni de cette façon, reposer deux jours entiers.

Pour donner le tems à la quintessence de sortir, c'est le sel seul qui la fait sortir des roses, parcequ'elles n'ont point assez de force, & d'elles-mêmes ne distilleroient que de l'eau-rose; mais le sel, lui donnant

de la force dans cet espace de tems , en fait sortir la partie huileuse , qui est la quintessence. Après le tems prescrit pour la fermentation , vous distillerez vos roses digérées de cette façon. Vous retirez ce qui distillera d'abord , parceque ce sont des phlegmes que ce qui distille en premier lieu. Ensuite vous luterez au tuiïau votre récipient : ce qui viendra ensuite sera l'eau de rose double & la quintessencé : vous séparerez l'eau d'avec la quintessence , comme vous séparez le Néroly de l'eau de fleurs d'orange double. La quintessence de rose n'est pas assez connue pour être bien à la mode ; mais si une fois elle prend , son regne sera de durée. Le mérite de la rose est trop connu pour ne pas espérer un heureux succès de la distillation de la quintessence ; & l'Ouvrier qui la fera bien , en tirera parti , en se faisant honneur.

CHAPITRE XXV.

Du Lis.

LE Lis est une fleur blanche , d'odeur forte , onctueuse , en forme de coupe très ouverte par le haut : au milieu de la fleur est le pistil , qui est couvert d'une pous-

fieri jaune. Ces fleurs sont attachées à une queue grêle & molle.

Il y a deux sortes de lis, un dont les fleurs sont blanches, & l'autre dont elles sont jaunes. Ces deux especes se ressemblent entierement aux fleurs près, qui sont de différentes couleurs seulement.

Cette fleur est très bonne à emploier ; les Parfumeurs s'en servent avec succès pour leurs poudres, huiles & essences. Le Distillateur la met en liqueur, en eau simple, double & quintessence.

Pour faire l'eau de Lis, Liqueur.

Il faut choisir des lis beaux, épais, bien épanouis, qui ne soient point flétris, ni même qui ne commencent point à se passer ; vous détacherez ces fleurs, comme toutes celles que vous emploierez, après le lever du Soleil ; vous ne couperez positivement que la queue de la fleur, qui donneroit à votre distillation un goût de verd : vous laisserez la fleur en son entier, vous la mettrez dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; ce qui sera dit dans la recette. Vous la distillerez sur un feu nud, tant soit peu vif.

Et quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; quand votre sucre sera fondu, vous y mêlerez vos esprits de lis, vous passerez ce

mélange à la chauffe ; & quand il sera clair, votre liqueur sera faite & bonne.

Recette pour la Liqueur commune.

Pour trois pintes d'eau-de-vie, une demi livre de fleurs de lis, trois pintes d'eau, & une livre de sucre, pour le syrop, pour cinq pintes.

Recette double.

Une demi livre de fleurs, trois pintes d'eau-de-vie ; pour le syrop trois livres de sucre & deux pintes d'eau pour quatre pintes de liqueur ; & le tout relativement à la quantité qu'on en veut faire, en suivant la proportion indiquée.

Pour faire les Eaux de Lis, simples & doubles.

Pour faire l'eau simple de lis, prenez de bonnes fleurs, avec les qualités prescrites ci-devant, & cueillies dans les circonstances indiquées, garnissez votre alambic, & mettez de l'eau simplement.

Distillez votre recette à feu nud & un peu vif ; parceque l'eau monte plus difficilement que les esprits. Observez de n'en tirer que ce qu'il faudra, de peur que les fleurs en brûlant ne gâtent ce qui seroit tiré, & que vous ne perdiez en en tirant trop peu. Rafraîchissez bien pour conserver l'odeur.

Recette.

Sur trois pintes d'eau, mettez une livre

de fleurs ; pour plus , à proportion.

Pour faire l'Eau de Lis double , & la Quintessence.

Garnissez la cucurbite d'un alambic de verre, de fleurs jusqu'au couronnement ; ou moins, si vous en voulez tirer moins ; placez votre alambic dans un bain-marie , ne mettez pas d'eau avec la fleur. Vous tirerez par ce moïen une eau de lis pure , qui est très propre à conserver la peau. Si vous distillez le lis dans une année chaude, vous en tirerez de la Quintessence de la même façon que vous tirez le Néroly de la fleur d'orange. Si vous tirez l'eau double , n'en tirez que la quatrième partie ; & pour la quintessence , comme elle surnagera , vous la tirerez de la même façon que le Néroly , en renversant la bouteille , qui vous donnera l'eau la première , & la quintessence ensuite.

CHAPITRE XXVI.

De l'Æillet.

LES Æillerts, dont les Distillateurs se servent , sont les petits æillerts rouges , qu'on appelle æillet à ratafia.

Le petit æillet n'a que quatre feuilles : pour le bien choisir , il faut qu'il soit d'une couleur rouge foncée , tirant sur le noir ;

que ses feuilles soient bien veloutées : il faut le cueillir en tems chaud. Cet œillet fleurit trois fois dans l'Été ; ce sont ceux de la première sève qu'il faut choisir , ils ont toujours plus de force & de parfum que les autres. Les Bourgeois n'emploient ordinairement , que ceux de la troisième sève , parcequ'ils sont moins chers , & plus communs que ceux de la première.

Vos œilllets choisis avec les qualités ci-dessus , vous tirerez les feuilles de cette fleur , & couperez le blanc desdites feuilles.

Quelques-uns prétendent que ce blanc donne de l'âcreté au sirop ; & moi je dis , que cela ne peut être , car ce blanc est extrêmement doux. S'il n'y avoit que cette raison , je crois qu'il seroit plus à propos de laisser le blanc ; mais la meilleure de le proscrire , c'est que ce blanc ôteroit dans l'infusion une partie de la couleur en pure perte , d'autant plus qu'il n'a point d'odeur absolument ; & ce sont les meilleures raisons de l'ôter.

Vous couperez donc ce blanc , & quand vous aurez épluché vos œilllets de cette sorte , vous les mettrez dans une cruche , & quand votre cruche sera pleine , vous verserez de l'eau-de-vie sur vos œilllets , & vous les laisserez infuser l'espace de six semaines avec quelques clous de girofle ;

E iiiij

pour faire sortir le goût des fleurs.

Il faut observer, que si vous n'emploiez pas beaucoup de fleurs, il faut la proportionner à la quantité que vous en aurez; de sorte que si vous n'en avez pas assez pour en remplir plusieurs, ou une grande, ou une moyenne, il n'en faut prendre qu'une petite; parcequ'il faut que la cruche dont vous vous servirez soit absolument pleine. La raison en est, que comme la couleur des œillets fait une partie du mérite de la liqueur, parce qu'elle donne une teinture brillante, il est nécessaire que vos fleurs trempent tout-à-fait dans l'eau-de-vie, pour bien décharger leur teinture; en sorte que si la cruche n'étoit pas bien remplie de fleurs, lorsque l'eau-de-vie seroit dans la cruche, les fleurs iroient au-dessus de l'eau-de-vie, & ne resteroient pas au fond de la cruche: les fleurs qui seroient dessus, ne seroient pas parfaitement imbibées, & ne se déchargeroient pas bien de leur couleur.

Ainsi il faut toujours que votre cruche soit pleine de fleurs; avant de la remplir d'eau-de-vie, il ne faut pas cependant les presser, parceque l'eau-de-vie aiant plus de peine à les pénétrer, en auroit aussi plus à enlever leur couleur.

Quand votre cruche sera pleine de fleurs & d'eau-de-vie, vous la boucherez bien,

afin que rien ne transpire, ce qui diminueroit la force de l'odeur de votre infusion. Au bout de six semaines vous la retirerez, vous la passerez dans un tamis, vous laisserez bien égoutter les fleurs; vous pouvez même les presser. Vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez votre infusion, dont vous aurez eu soin d'ôter les feuilles de fleur. Quand elle sera bien mêlée avec le syrop, vous passerez le tout à la chauffe; & quand ce mélange sera clair, votre eau d'œillet sera faite.

Pour que votre liqueur ait toutes les qualités qu'elle doit avoir, il faut qu'elle soit d'une couleur brillante, d'un rouge foncé, tirant tant soit peu sur la couleur pourpre. Si votre couleur tiroit sur le noir, & qu'elle fût trop foncée; pour la rendre d'un rouge un peu plus clair, vous y mettrez un peu d'eau-de-vie & de syrop, & le tout avec discernement: car la couleur dans cette liqueur fait ordinairement la règle du goût; puisque c'est de la couleur qu'elle tire ce qu'elle a de mérite, parce que cette teinture lui donne le goût.

Recette.

Pour faire l'eau d'œillet, vous mettrez moitié infusion & moitié syrop, & vous

emploierez six onces de sucre par pinte d'eau, pour faire le syrop.

Autre façon de faire l'eau d'Œillet.

On peut encore emploïer l'œillet, d'une autre façon, & cette façon est beaucoup plus prompte que la première, & tourne au profit du Fabriquant. Personne jusqu'ici ne l'avoit pratiquée, je l'ai tentée, & j'y ai réussi, & c'est ma pratique ordinaire, que l'expérience m'a démontré bonne : la voici.

Lorsque vous aurez épluché vos œillets, de la même façon que nous avons dit ci-dessus ; au lieu de les mettre infuser, comme dans le chapitre précédent, pendant six semaines, vous les mettrez infuser dans de l'eau sur le feu, comme on fait pour la fleur de violette, & dans trois heures votre œillet aura dépouillé sa couleur ; & de rouge qu'il étoit avant cette infusion, il n'aura qu'un rouge pâle, comme un linge qui auroit été trempé de vin. Cette opération faite, vous passerez vos fleurs dans un tamis, & les presserez ; & selon la force de la teinture, vous ferez votre syrop. Si elle est foible, vous ferez fondre votre sucre dans la décoction colorée, & vous mettrez autant de pintes de syrop, que de pintes d'eau-de-vie, & sur-le-champ votre liqueur sera faite. Vous observerez de piler du clou de girofle, vous

en mettrez deux par botte d'œillets, & vous les mettrez dans l'infusion, ou dans la liqueur avant d'être passée. Si on veut l'avoir encore plus fine, on distillera Beau-de-vie avec quelques cloux de girofle: on en fera une liqueur exquisite, en faisant le syrop comme aux liqueurs fines, observez de mesurer votre décoction avant de faire fondre le sucre, & vous ajouterez l'eau qu'il sera besoin d'y mettre.

La brieveré de cette façon de faire l'eau d'œillet est d'un grand mérite: on peut l'avoir dans le même jour. Elle est d'autant plus profitable, que l'eau-de-vie ne diminue point, ni en quantité, ni en force, que la liqueur n'a pas moins de perfection: on a d'ailleurs l'agrément, de n'avoir point d'embarras, & de l'avoir aussi promptement qu'il est possible.

CHAPITRE XXVII.

Du Jasmin.

IL y en a de deux especes, toutes deux bonnes à emploier; le Jasmin commun, & le Jasmin d'Espagne, qui a les fleurs beaucoup plus belles, plus grandes, plus larges & plus odorantes que celles du jasmin commun, de couleur blanche en dedans, rougeâtres en dehors. C'est ce der-

nier que les Distillateurs emploient le plus ordinairement ; les Parfumeurs en font un usage très étendu.

Il faut cueillir le Jasmin avant le lever du Soleil , pour qu'il n'ait rien perdu de son parfum , & qu'il ait cette vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit impriment à toutes les fleurs.

Il faut arracher la fleur de ce calice verd dans lequel elle est renfermée , & l'employer aussitôt , de peur qu'elle ne perde quelque chose de son parfum. Quand vous l'aurez épluchée de cette façon , vous mettez vos fleurs dans l'alambic avec l'eau , & l'eau-de-vie portée par la recette.

Ceci fait , vous ferez un feu un peu vif , & vous mettrez votre alambic sur ce feu ; vous distillerez vos fleurs.

Sur-tout ayez beaucoup d'attention , en distillant , qu'il ne vienne point de flegme , car vous gâteriez votre liqueur , qui n'auroit plus son parfum ; car en distillant le jasmin , le parfum monte le premier. Quand vous aurez tiré tous vos esprits , vous boucherez promptement votre récipient. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand votre sucre sera fondu , au lieu de verser vos esprits dans le syrop , vous verserez le syrop dans le récipient sur les esprits parfumés.

Vous boucherez aussitôt le récipient , &

ne les passerez à la chauffe, que le jour suivant, pour donner aux esprits distillés, le tems de se refroidir parfaitement pour conserver leur odeur, qui, en s'exhalant, feroit tort à votre liqueur, & enfin pour que ces mêmes esprits pénètrent bien le syrop.

Aiez soin quand vous le passerez à la chauffe, de bien couvrir l'entonnoir, par la même raison. Ce n'est qu'en observant exactement ce que nous disons, que vous pourrez faire de bonne eau de jasmin. Ce n'est pas un petit mérite pour le Distillateur.

Il s'en trouve si peu de bonne, que celui qui la fait bien, a dans cet Art une très bonne partie.

D'ailleurs comme la conduite de cette distillation est un des points de science d'un Distillateur, celui qui est capable de bien faire l'eau de jasmin, est fort en état, avec quelque connoissance, de bien conduire ses autres opérations.

Je crois qu'on peut tirer la quintessence du jasmin, & des autres fleurs dont on fait des essences. Quoique l'odeur du jasmin soit extrêmement douce, & que personne, je crois, n'ait tenté cette épreuve, je pense qu'on en peut tirer, comme des roses, en observant la même méthode que nous avons donnée, pour faire la quintes-

sence de cette fleur, au chapitre ving-quatrième, où j'en traite spécialement.

Recette pour six pintes.

Vous emploierez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, six onces de jasmin : une livre de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau pour faire votre syrop.

Pour faire votre eau de jasmin fine & moëlleuse, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & quatre livres de sucre : deux pintes & chopine & demi poisson d'eau pour le syrop, & huit onces de jasmin.

Pour faire votre liqueur fine & sèche, vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau; pour le syrop, deux pintes d'eau, deux livres de sucre, & dix onces de jasmin.

On peut mettre en infusion dans l'esprit de trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, huit onces de jasmin pendant un mois; après ce tems, faire votre syrop, en mettant un demi-septier d'eau-de-vie de moins, à cause que le jasmin a affoibli les esprits, votre liqueur sera parfaite : cette opération est la meilleure.



CHAPITRE XXVIII.

De la Violette.

LA Violette simple & du printems, vaut infiniment mieux que celle de l'automne & la double, c'est celle qu'on emploie le plus volontiers, & dont nous allons parler dans ce chapitre.

Vous observerez pour cette fleur les mêmes choses, que pour ce's ci-dessus.

Quand vous les aurez cueillies, vous les éplucherez, c'est-à-dire, que vous séparerez les feuilles du verd. Ensuite vous les mettrez infuser pour donner lieu à la violette de déponiller sa couleur.

Car il semble que tout le mérite de cette fleur soit dans sa couleur, quoiqu'elle ait d'ailleurs un parfum doux & exquis. On tire toujours précieusement sa couleur, soit pour le syrop, soit pour les liqueurs: & on a raison, car la violette distillée n'a pas un grand mérite; celle qui est infusée est presque seule recherchée.

La couleur, qui prévient, fait en sa faveur un grand préjugé; & de tout tems, un préjugé favorable ajoute beaucoup au mérite des choses, quelque bonté réelle, qu'elles aient d'ailleurs.

Vos violettes épluchées, vous les met-

trez infuser, comme nous disons, dans l'eau de vie, ou esprit de vin, pendant un mois. Car cette infusion ne se fait pas comme pour le syrop. Au bout de ce tems, vous passerez votre infusion dans un tamis, & quand votre infusion sera passée, & que vous aurez bien égoutté les fleurs, vous ferez fondre du sucre dans l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous mettrez votre infusion dans ce syrop; vous mêlerez bien l'un & l'autre; vous passerez ce mélange à la chausse, & quand le tout sera clair, vous aurez votre liqueur faite & bonne.

Emploïez toujours vos fleurs dès qu'elles seront cueillies, parcequ'elles perdent toujours quelque chose de leur parfum, quand on les laisse trop long-tems sans les emploïer.

Aïez soin de bien remplir les vaisseaux, dans lesquels vous ferez votre infusion de fleurs sans les presser, & cela pour les raisons que nous avons dites, au chapitre vingt-sixieme de l'œillet.

On peut encore pour dépêcher l'ouvrage, sans qu'il y perde rien de sa qualité, faire l'infusion au feu comme pour le syrop. Observez pour cette infusion tout ce que nous avons dit au chapitre cent vingt-huit du syrop de violette. La façon d'en extraire la teinture par le feu est beaucoup

plus prompt , & sans contredit meilleure.

La recette encore pour faire l'eau de violette est exactement la même , que celle que nous avons donnée pour faire l'eau d'œillet ; vous la gouvernerez par les mêmes règles , à cela près , que vous ne mettez point de girofle pour celle-ci , vous mettrez à la place demi-once d'iris de Florence nouvelle. Le reste est absolument la même chose , que la recette de l'eau d'œillers.

CHAPITRE XXIX.

De la Jonquille.

CETTE fleur vient sur une tige verte , plate , creuse comme celle du narcisse. Ses feuilles sont longues , étroites , lisses , douces , molasses , & d'un très beau verd. Elle fleurit en Mars ou Avril , & est très commune. Sa couleur ordinaire est un jaune clair , entre celle du citron & de l'orange. Les blanches n'ont pas beaucoup d'odeur. Il y en a de doubles & de simples. Mais les simples sont les plus odorantes. Les doubles ont le parfum plus délicat.

Cette fleur , au gré des connoisseurs , a le parfum le plus exquis & le plus fin , qui soit dans aucune autre. On en fait des

parfums ; elle entre dans les poudres , pommades , eaux & essences. Voici la façon de l'emploier en liqueur.

Vous choisirez des Jonquilles simples ou doubles , de la meilleure odeur que vous pourrez ; vous détacherez les feuilles , les ferez infuser dans l'eau-de-vie , jusqu'à ce qu'elles aient bien dépouillé leur couleur ; & pour en faire , vous remplirez bien les vaisseaux où vous mettrez infuser vos fleurs , par les raisons que nous avons dites aux chapitres précédens de la violette & de l'œillet , ou vous les ferez infuser à une chaleur modérée.

Cette infusion faite comme nous avons dit , vous ferez fondre du sucre proportionné à la quantité de liqueur infusée ; & quand vous aurez passé votre infusion au tamis , que vos fleurs seront bien égouttées , vous mêlerez le syrop & l'infusion que vous passerez à la chauffe pour la clarifier. Votre liqueur étant claire , sera faite.

Voici encore une meilleure façon. Distillez à l'eau-de-vie sur un feu un peu vif , telle quantité de fleurs que vous voudrez , pour faire six pintes d'eau de jonquille liqueur. Observez de tout point le chapitre de l'eau de jasmin , pour la faire fine , sèche , ou moëlleuse ; & comme la jonquille ne donneroit pas à la distillation sa cou-

leur , vous vous servirez de la teinture de safran que vous mettrez en quantité suffisante pour la couleur de votre liqueur , qui doit avoir celle de la fleur. Il n'y a de recette pour cette partie , que le jugement du Distillateur.

On en peut encore tirer , comme des roses , des quintessences , soit pour parfumer les liqueurs , auxquelles on demandera le goût de jonquille , soit pour faire de l'eau d'odeur , pour parfumer les poudres & essences , & autres choses.

C H P I T R E X X X .

Des couleurs & teintures des Fleurs.

Les couleurs ordinaires aux liqueurs sont le rouge cramoisi , cerise , rose , le jaune orange , citron , le violet , le violet pourpre , le bleu.

Ces couleurs se font avec la cochenille & le tournesol , le safran , le caramel , & s'extraient par infusion des fleurs.

Pour faire la couleur rouge & les nuances.

La couleur rouge est , de toutes celles qui entrent dans les liqueurs , la plus brillante & la plus variée. On fait de cette couleur le rouge cramoisi , le vrai écarlate , & tous les autres rouges de quelque degré ou nuance qu'on puisse desirer à cette cou-

leur , & pour toutes on n'emploie que la cochenille.

La cochenille est un verd gris noir qui vient des Indes , & qui étant mis dans l'eau pulvérisée , fait une très belle teinture rouge , qu'on appelle rouge *eramoisi*.

Cette drogue est d'un commerce extrêmement étendu. Nous avons en Europe une autre espece de cochenille. Cette cochenille est la feuille du chêne verd , qui croît en Languedoc , en Espagne , & dans les autres Païs chauds : effet de la piquûre d'un ver , qui y cherche sa nourriture ; ce qui fait qu'en ouvrant cette feuille , on y trouve une légion de mouchérons ; ce qu'on voit même ici sur les feuilles de ronces , du rosier sauvage sur-tout. Cette piquûre y fait naître une vessie pleine d'un suc visqueux & gluant , qui en meurissant devient rouge , comme on le voit. La cochenille donne le vermillon ou couleur écarlatte , fortifie l'estomac , & empêche l'avortement. Pour bien choisir la cochenille , il faut prendre la plus noire & la plus pesante. La cochenille de qualité inférieure à celle ci-dessus , est couverte d'une espece de fleur blanche , comme celle qu'on voit sur les prunes violettes.

Cette drogue est chere ; & quand on fait la façon de l'emploier , on en use beaucoup moins , & on fait encore mieux

que ceux qui ignorent la façon de l'employer. Sans cette connoissance on n'est pas maître de ses nuances. Quelques-uns mettent la couleur au feu , & la font bouillir ; mais leur couleur perd beaucoup de sa vivacité & de son brillant , & ne rend pas tant , & la couleur n'est jamais nette. D'autres emploient la cochenille toute seule , & ne peuvent varier ses nuances. Ils croient faire une couleur écarlate , & font une couleur pourpre foncé. D'autres ne savent pas lier la couleur à leurs liqueurs ; elle tombe dans la suite , se décharge au fond , fait un dépôt qui trouble la liqueur , & la rend nébuleuse aussitôt qu'on remue la bouteille où elle est.

Nous avons dit , qu'on se servoit de la cochenille pour faire la couleur. Voici une façon de faire ses nuances : c'est de se servir de l'alun.

L'alun est de trois especes principales & plus communes. Ce sont de celles-là seules , que nous voulons parler. L'alun de roche est un sel mineral qu'on tire par filtration , comme le salpêtre , d'une espece de pierre qu'on trouve dans les carrieres en plusieurs endroits de l'Europe , comme en France , en Angleterre , en Italie. Celui qu'on trouve en France s'appelle alun de roche ; celui d'Italie s'appelle alun de Rome ; on l'apporte en morceaux de mé-

diocre grosseur , de couleur blanche , rougeâtre , luisans , transparens en dedans , d'un goût acide , astringent. Cet alun est ordinairement assez net ; mais on le purifie en le faisant fondre dans de l'eau , filtrant la dissolution , & la faisant évaporer sur le feu , il est détersif & astringent , & a des vertus admirables pour arrêter le sang , & sert à mille autres choses.

La troisieme espece d'alun , est l'alun de glace ; on nous l'apporte d'Angleterre en gros morceaux , beaux , blancs , luisans & transparens comme le crystal. Son goût & ses qualités sont en tout semblables à celles de l'alun de Rome : c'est le plus connu ; on s'en sert pour la teinture : c'est celui que je conseille d'emploier pour les nuances de la couleur rouge.

Pour colorer six pintes de liqueur en rouge cramoisi , vous prendrez trois gros de cochenille , un demi gros d'alun de glace ou d'Angleterre , que vous pilerez ensemble en poudre impalpable , la plus déliée qu'il sera possible. Cela fait , vous prendrez environ trois poissons d'eau bouillante , vous verserez de cette eau dans votre mortier environ la moitié , vous remuerez bien vos drogues avec le pilon le plus promptement qu'il vous sera possible , & aussitôt vous jetterez ce mélange coloré dans votre liqueur , qui doit être aupara-

vant assaisonnée d'esprit & du syrop ; cette circonstance est nécessaire : & après vous rincerez votre mortier avec le reste de cette eau bouillante, dont j'ai parlé ci-dessus. Vous jetterez ce reste dans votre liqueur, & vous aurez une couleur cramoisie foncée & veloutée ; & cette couleur est, sans contredit, la plus nette de toutes, & la moins sujette à s'altérer & à passer.

Si vous voulez que votre rouge soit vif & moins foncé, vous n'emploierez que deux gros de cochenille, & vous l'emploierez de la même façon que pour le rouge foncé ci-dessus.

Si vous voulez ne faire qu'un rouge rose, cependant vif, vous emploierez qu'un gros de cochenille, & la moitié moins d'alun, & l'emploierez toujours de la même façon que ci-dessus.

Si vous voulez faire la véritable couleur écarlate, vous prendrez de la seconde espèce de cochenille, dont nous avons parlé à la définition, qu'on appelle autrement vermillon ou kermès, le poids de deux gros, demi gros d'alun & de crème de tartre.

Comme cette préparation pourroit alarmer nos Lecteurs, que la cochenille, l'alun, la crème de tartre, sont pour une infinité de personnes des drogues très peu connues, & qu'on pourroit croire mal fai-

fantés, nous avons défini l'alun & la cochenille, & nous avons montré, par une courte exposition, leurs qualités & vertus connues. Il nous reste à leur dire ce que c'est que la crème de tartre.

La crème de tartre est une pellicule ou espece d'écume, qui reste après l'évaporation d'une partie de l'humidité, en faisant le crystal de tartre.

Le crystal de tartre est un tartre blanc, qu'on fait dissoudre, & qu'on fait évaporer.

Ce crystal, dit Lémery, est purgatif, aperitif, bon pour les hydropiques, pour les fièvres tierces & quartes.

Quelques bonnes que soient ces drogues, le Public pourroit les appréhender, si la petite quantité qu'on en met, ne rassuroit sur les craintes qu'on en pourroit avoir.

Si votre couleur écarlate étoit trop foncée, vous augmenterez la dose de crème de tartre, mais très peu, & toujours avec beaucoup de modération : & vous rendrez par ce moïen votre couleur aussi douce que vous le voudrez.

Pour convaincre le Public, que l'on ne peut mettre beaucoup de cette dernière drogue, c'est que pour peu qu'on en mette de plus que ce que nous prescrivons, la couleur tombe, & fait un dépôt.

Il est vrai que ce dépôt fait , ce qui reste de couleur à la liqueur est d'un brillant étonnant ; mais le rouge aussi n'est pas celui , que vous voudriez peut-être avoir.

Il est bon de faire observer ici à nos Lecteurs , que nous donnons les doses des drogues ci-dessus , pour une quantité déterminée , & qu'on doit les augmenter ou diminuer proportionnellement aux quantités de liqueurs , qu'on aura à colorer.

On emploie la cochenille également pour le cramoisi & la couleur écarlate : & ceux qui voudront la faire dans les bonnes règles , n'ont point de meilleurs moyens que celui que nous donnons dans ce présent chapitre.

Façon de faire la couleur jaune.

Toutes les liqueurs naturellement sont blanches , & le seroient toutes , si l'on ne suppléoit , pour leur donner l'agrément des couleurs.

Outre le rouge ; nous avons à parler du jaune : on s'en sert pour l'eau d'or , pour l'eau d'abricot , & plusieurs autres liqueurs , qui , quoiqu'essentiellement les mêmes , changent d'espece & de nom , en prenant une couleur différente.

Il y a des Distillateurs , qui tirent cette couleur de la giroflée jaune par infusion , soit à l'eau , soit à l'esprit. On choisit les

fleurs les plus épanouies , parcequ'elles sont plus riches en couleur ; on arrache les feuilles de la fleur tout simplement , & on n'en prend que celles qui sont bien jaunes.

Si on tire la couleur de cette fleur par infusion de l'eau , on met les feuilles dans un pot , & on le remplit d'eau. On met ensuite ce pot sur la cendre rouge , ou sur un feu modéré de charbon couvert de cendre , comme on fait à la violette pour faire le syrop : on se sert de cette teinture pour ajouter au syrop que l'on fait pour l'eau d'or. Si au contraire on tire la couleur de ces fleurs par l'infusion de l'esprit de vin , on en remplit une bouteille de verre sans les presser , on verse par-dessus de l'esprit de vin , qui en tire toute la couleur. Mais comme on ne trouve pas toujours des fleurs propres à faire cette couleur , & que les liqueurs jaunes sont communes , sans recourir à d'autres expédiens dont le détail seroit infini , le plus court & le plus sûr moien , & qui n'emporte pas de grands frais , est de se servir du caramel.

Pour bien faire ce caramel ; prenez du sucre , que vous mettrez dans une cuillière à caramel. Cette cuillière est une cuillière de fer , qui est de la grandeur d'une cuillière à pot. Vous ferez fondre votre sucre dans cette cuillière sur un feu clair ; &

lorsqu'il commencera à fondre , vous le remuerez toujours , de peur qu'une partie ne se brule , tandis que l'autre ne seroit pas encore fondu. Quand même tout seroit fondu , vous ne laisserez pas de continuer à le remuer jusqu'à ce que votre caramel ait pris couleur : car le point essentiel est de lui donner le juste degré. Car si le caramel n'étoit pas assez brûlé , vous seriez obligé d'en mettre beaucoup plus , & votre couleur n'auroit jamais le juste degré , que vous lui voudriez donner ; & s'il étoit trop brûlé , il ne seroit propre à rien. Voilà pourquoi il faut absolument. attraper son véritable point. Prenez garde , lorsque votre sucre commence à fondre , il est presque blanc , & dans peu de tems il dore , & de nuance en nuance , on voit naître tous les degrés de couleur. Dès que vous vous appercevrez qu'il est sur le point de noircir , vous y mettrez assez d'eau pour faire fondre votre caramel ; quand il sera fondu , vous le passerez dans un linge blanc , & quand vos liqueurs seront assaisonnées & prêtes à passer , vous en verserez dans la liqueur peu à peu , jusqu'à ce que votre liqueur soit au point que vous desirerez ; vous serez sûr par ce moyen du degré de couleur , que vous voudrez qu'elle ait.

Vous pourrez encore , si vous voulez ,

F ij

faire cette couleur avant la liqueur , afin de la laisser reposer. Vous pourrez encore clarifier la liqueur , & après y mettre la couleur que vous voudrez qu'elle ait.

Si vous voulez qu'elle ait une couleur plus vive & plus riche, vous ferez passer deux ou trois pintes de cette liqueur , dans une chausse qui aura servi à clarifier de l'escubac ; & quand vous en aurez passé deux ou trois pintes , vous les mêlerez avec ce qui n'y aura pas passé , & votre liqueur aura une couleur admirable ; le goût de l'escubac ne sera pas assez dominant pour faire tort au goût de votre liqueur. C'est le moïen véritable de faire l'eau d'or : mais pour l'eau d'abricot , ou pour les autres liqueurs , il ne faut pas les passer à la Chausse de l'escubac. Cette pratique , comme je le dis , n'est bonne que pour l'eau d'or , parceque sa couleur doit être plus vive que les autres.

Cette couleur sert encore pour une infinité d'autres liqueurs. Il est essentiel de la savoir bien faire , & un Distillateur ne feroit trop s'y attacher. Quelque facile qu'il paroisse de la bien faire , il n'en faut pas moins beaucoup d'attention.

Couleur violette , & le violet pourpre

Le secret de la couleur violette a coûté bien des recherches pour la rendre durable , & l'empêcher de déposer : cependant

quoiqu'il ne soit point inutile d'employer les fleurs, sur-tout quand elles ont du parfum, le meilleur est de se servir des drogues, qui donnent une teinture solide.

Quelques-uns emploient le bois dont on se sert pour cette teinture; mais cette couleur est moins belle, & ce bois donne toujours aux liqueurs un goût désagréable; l'usage en est tombé, & on a été obligé de recourir à d'autres moyens.

La seule façon de la bien faire, est de se servir de tournesol en pains, qui sont faits avec la sémence du tournesol, ou héliotrope, & ce pain étant détrempe, donne une couleur violette bleue, qui fait un très bel effet.

Vous prendrez de ces pains que vous pilerez dans un mortier, & réduirez en poudre bien déliée, vous ferez bouillir de l'eau, & quand elle bouillira, vous y mettrez vos pains pulvérisés; vous remuerez bien ce mélange, & le verserez dans votre liqueur bien doucement, pour ne pas forcer votre couleur. Il faut verser cette teinture avant de passer votre liqueur à la chauffe.

Si vous clarifiez votre liqueur avant qu'elle soit colorée, vous serez obligé de la filtrer. Si vous la faites filtrer, vous laisserez vos pains en leur entier; vous les mettrez dans un pot, ou une caffetiere,

avec de l'eau, que vous ferez bouillir environ une demi heure, vos pains resteront en leur entier ; leur couleur, cependant se déchargera, & sera facile à filtrer, parceque la teinture ne sera point chargée de parties grossieres. Cette teinture étant filtrée, peut se mettre dans la liqueur même clarifiée.

C'est encore le meilleur moyen dont on puisse se servir, pour donner aux liqueurs le juste degré de couleur qui lui convient ; & pour ne pas mettre dans vos liqueurs des parties grossieres qui feroient un dépôt. C'est donc au tournesol sur-tout, qu'il faut s'attacher pour cette couleur, comme à la drogue la plus efficace, & qui donne une teinture plus solide.

Observez bien de ne mettre dans votre liqueur aucun acide, de quelque espece que ce soit, parcequ'il feroit changer la couleur sans remede.

Si vous voulez faire de votre liqueur un violet pourpre, vous mettrez avec les pains de tournesol un peu de cochenille, & vous la rendrez par ce moïen aussi belle que vous le voudrez.

Vous pourrez encore faire une teinture de tournesol, & une de cochenille séparées ; & quand vous colorerez votre liqueur, vous ferez maître de lui donner plus ou moins de fond à votre fantaisie,

& vous serez moins sujet à vous tromper. Cette couleur est la plus difficile à attraper de toutes : mais quand on observera bien ce que nous venons de dire , on peut s'assurer qu'elle sera belle & qu'elle nendra bien , quoique naturellement elle soit fort casuelle. C'est pourquoi , je préviens encore mes Lecteurs de se bien garder d'y mêler des acides.

Observez dans toutes les couleurs ce que nous disons dans le présent chapitre. Les marchandises dépendent souvent du coup d'œil , comme de la bonté ; le brillant est au moins un préjugé favorable.

Couleur bleue , & les teintures aux fleurs.

Je réunis ces deux points en un même , parceque cette dernière ne s'extrait que par infusion des fleurs.

Nous avons prévenu nos Lecteurs dans les articles précédens , que la couleur qu'on tiroit des fleurs n'étoit jamais solide ; mais il est nécessaire de s'en servir dans plusieurs circonstances , sur-tout dans le cas où l'on voudroit donner aux liqueurs la couleur bleue. Cette couleur n'est pas commune ; & quand on la veut faire , il faut nécessairement se servir de l'infusion de fleur , parcequ'on n'a pas encore tenté de la faire avec des drogues , dont on ne connoît pas les vertus ou le danger.

Si vous voulez faire une teinture bleue ,

vous pourrez vous servir des fleurs de cette couleur ; il les faut prendre sans odeur , de la meilleure couleur qu'il sera possible , d'un tissu délié. Je n'en nomme aucune , parce qu'en les choisissant , comme je dis , on pourra s'en servir.

On peut employer avec succès , pour faire une couleur bleue céleste , la jacinthe ou hyacinthe.

Cette fleur , outre le bleu qu'on en peut extraire , a une très bonne odeur , qui donne aux liqueurs un parfum très agréable. On se sert aussi du bluet. Cette fleur est très commune , on en trouve une grande quantité dans les bleds.

Les Distillateurs en expriment la teinture. On en peut distiller des eaux , qu'on prétend être un spécifique excellent pour le mal des yeux. Je connois de cette eau une propriété admirable , qui est celle de blanchir la peau & d'enlever les tâches du visage , sur-tout les rousseurs , que le grand air & le Soleil donnent aux teints délicats. Ce sont les fleurs de cette sorte , dont on peut extraire la couleur bleue , elle n'est pas d'un grand usage , cependant elle aide à la variété & à l'agrément dans un magasin de Distillateur.

Pour extraire les teintures de fleurs , il faut détacher les feuilles colorées , & les mettre dans un vase , dans lequel vous

verserez de l'eau, que vous mettrez sur la cendre rouge, ou sur un feu modéré. Cette infusion extrait promptement la couleur, & ne laisse aux fleurs, quelles qu'elles soient, qu'une certaine blancheur terne. On la peut faire encore cette infusion à l'esprit; mais l'opération est beaucoup plus longue. Ne faites jamais distiller les fleurs, si vous voulez en extraire la teinture, parceque, ce qui sort de l'alambic est toujours blanc. Vous pourrez voir sur les infusions l'eau d'œillet, le ratafia d'œillet, le syrop de violette, la giroflée, le safran, & autres, tout ce qui pourra avoir du rapport au présent sujet.

Tous ces articles vous instruiront assez sur le point des teintures aux fleurs: je renvoie donc mes Lecteurs aux articles indiqués.

CHAPITRE XXXI.

Des Plantes aromatiques, & en premier lieu, de la Lavande.

LA Lavande est une plante d'odeur forte, & qui conserve très long-tems son odeur, même quand ses feuilles & ses tiges sont entièrement desséchées. Ses fleurs sont d'un beau gris-de-lin, c'est-à-dire, d'une couleur mélangée de bleu &

de rouge , disposées en épics , aux sommités de ses branches. On met cette plante dans la premiere classe des plantes aromatiques , ou aromatiques végétaux. L'odeur , quoique forte , ne laisse pas d'être fort agréable , & vaut infiniment mieux que celle de l'aspic , qui est une espece de Lavande , dont nous parlerons plus bas. On en distille une eau d'un usage fort étendu , & même plus étendu que d'aucun autre , à l'eau de melisse près , qui même n'est pas si commune : elle est deterfivè , & sert beaucoup à la propreté du corps. On en tire la quintessence , qui sert à faire de l'eau , quand la plante n'existe plus. Nous allons parler de l'eau & de la quintessence , dans ce Chapitre.

Nous ne ferons pas deux chapitres de la lavande & de l'aspic ; & comme on tire de l'un & l'autre de ces végétaux aromatiques , des eaux d'odeurs & des quintessences ; qu'ils se ressembtent assez , & que ce que nous dirions de la façon de faire l'eau & la quintessence de Lavande , est précisément la même chose , que la façon d'emploier l'aspic , nous allons joindre cette derniere plante au présent chapitre , pour ne point multiplier les divisions & les titres dans ce Traité ; ce qui ne feroit que l'allonger , sans rien apprendre de plus.

L'aspic est une plante , qui ressemble beaucoup à la lavande ; sa fleur est bleue , d'une odeur & d'un goût fort , & naît aux sommités de ses branches : il fleurit en Juin & Juillet ; on en distille assez peu : cependant , on en tire une huile qui a de grandes vertus ,

L'aspic se distingue de la lavande facilement , parceque ses tiges d'abord sont beaucoup moins hautes , que son odeur est plus forte & plus désagréable ; cependant beaucoup de Distillateurs s'y trompent , & altèrent leurs marchandises en distillant ; & on risque encore plus quand on se sert de la quintessence de lavande , où il y a de l'aspic , pour faire de l'eau de Lavande rectifiée , car on distingue facilement les deux odeurs , & celle de l'aspic gâte la première , comme nous l'avons dit ci-dessus.

Pour faire l'eau de Lavande.

Tous les Distillateurs doivent beaucoup s'attacher à cette partie , qui en fait une considérable de leur commerce. La lavande comme nous l'avons dit , est de toutes les plantes aromatiques la plus à la mode , & de plus grand usage.

Pour faire l'eau de Lavande , on emploie , ou la fleur de la plante , ou la quintessence de la fleur.

Si vous emploïez la plante , vous en

prenez les sommités , ou épics bien fleuris , que vous cueillerez dans le fort de la saison , dans un tems chaud , un peu avant ou immédiatement après le lever du Soleil : vous détacherez les feuilles des épics , & de leurs calices , & vous les mettrez dans l'alambic , pour les distiller , soit à l'eau , ou à l'esprit. L'eau simple de lavande est d'un très petit usage , & je ne fais point d'autres choses , où on l'emploie , que pour les savonnettes ; pour les autres , elles ne me sont pas extrêmement connues. Si vous faites de l'eau simple de lavande , vous la ferez distiller à un feu un peu vif , parceque rien n'étant spiritueux dans ces matieres , ou très peu , & l'eau d'ailleurs ne l'étant point , votre opération seroit infructueuse , ou tout au moins très longue , sans cette méthode.

Si vous distillez la lavande aux esprits , vous mettrez , comme ci-dessus , vos fleurs épluchées dans l'alambic , avec de l'eau , & de l'eau-de-vie. Il est absolument nécessaire de mettre de l'eau dans l'alambic pour cette distillation & plusieurs autres de ce genre , de peur que les matieres ne brulent au fond de la cucurbitre.

Si vous vous servez de la quintessence de lavande , il faut choisir celle d'Italie , ou de Languedoc , & de Provence ; de

sont les meilleures. Ces quintessences ont le parfum le plus odorant & le plus délicat, deux qualités essentielles, & sont fort au-dessus des autres : un peu d'habitude vous les fera facilement distinguer de toutes les autres. On peut tirer de la quintessence de la lavande de Paris ; mais elle rend d'abord moins que celle des Pais ci-dessus : & comme souvent il arrive qu'on ne trouve pas à sa fantaisie des quintessences d'Italie, il ne faut pas qu'un Distillateur ignore la façon de faire de la quintessence de la lavande. Aussi nous dirons ci-après la façon de la faire ; & en suivant l'ordre de nos Chapitres, celle de faire les quintessences de tous les autres végétaux aromatiques.

Vous choisirez donc pour votre eau de lavande, la quintessence d'Italie, autant qu'il vous sera possible, parcequ'elle est encore supérieure à celle de Languedoc & de Provence. Il faut observer, pour les quintessences de lavande d'Italie, de Languedoc & de Provence, qu'elles sont bonnes à employer pour faire l'eau, aussitôt qu'elles sont faites, & qu'il y a des années ou celles de Languedoc & de Provence sont supérieures à celle même d'Italie. On ne doit pas les employer passés trois ans, parce qu'après ce tems, elles ont un goût huileux, qui gâte absolument

le parfum ; c'est ce sur quoi il faut faire une extrême attention. Ainsi je ne borne pas le choix des Distillateurs à la seule quintessence d'Italie : celles de Languedoc & de la Provence , dans certaines années , lui sont supérieures ; & d'ailleurs , la façon du Fabriquant contribue beaucoup à lui donner la qualité.

Quelque peu d'usage qu'on fasse de la lavande de Paris , pour la quintessence , elle n'est point à mépriser. On peut s'en servir pour l'eau de lavande simple ; pour l'eau-de-vie de lavande : & peut-être on n'en emploie gueres d'autres. Pour la quintessence qu'on en fait , il est d'expérience que la quintessence qu'on extrait de la lavande de Paris , est supérieure , après trois ans , à toutes celles d'Italie , de Provence & de Languedoc. La raison , à mon avis , en est que dans la lavande d'Italie , & des Provinces ci-dessus , les sels sont plus développés , que dans celle de Paris ; & par rapport au goût huileux qu'elles contractent au bout de trois ans , cela vient aussi de ce que les esprits de l'eau-de-vie consomment ceux de la lavande ; au lieu que pour la quintessence de la lavande de Paris , les esprits de l'eau-de-vie développent ceux de la lavande ; aussi faut-il à cette quintessence trois ans , pour être à son point de perfection.

Ce long espace , pour perfectionner la quintessence de la lavande de Paris , fait que je ne conseille à personne de s'en servir. Pour l'eau de lavande simple , vous pourrez vous servir de la lavande de Paris. Une observation à faire , c'est que si le Distillateur se trompe , ceux qui achètent ne s'y trompent pas. Ils ont pour vérifier la qualité de l'eau de lavande , cette preuve qui n'est point équivoque.

Pour éprouver l'eau de lavande spiritueuse , on en verse un peu dans un verre d'eau ; elle blanchit comme le lait , si elle est faite avec les quintessences étrangères , ou celle de Paris qui soit à sa perfection : mais si elle est faite avec la quintessence de Paris qui soit fraîche , elle blanchira d'abord , mais ensuite elle changera en un blanc rougeâtre ; & comme tout le monde fait cette épreuve , personne n'y est trompé , quand il la fait. Raison qui doit engager à n'employer que la quintessence de lavande étrangère.

On fait de l'eau de lavande à l'eau simple , aux esprits simples , aux esprits rectifiés. Vous vous comporterez pour toutes ces distillations , selon les recettes que j'en vais donner de chacune.

Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande en esprit simple.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pin-

tes & chopine d'eau-de-vie, & deux onces de quintessence de lavande sans eau; de cette façon vous pourrez la donner à meilleur compte.

Mais, si vous savez avoir le débit, & le profit honnête de meilleure marchandise, en ce genre, vous mettrez trois onces & demie, ou quatre onces de quintessence, & vous la distillerez sur un feu ordinaire; & vous prendrez garde sur-tout de n'y tirer point de flegmes, ce qui diminueroit beaucoup du prix de vos marchandises.

Si vous emploïez la plante, vous ôterez, comme nous avons dit ci-dessus, la fleur de l'épi, & vous mettrez une livre de fleurs dans l'alambic: au lieu de la quintessence, vous ajouterez à l'eau-de-vie portée par la recette précédente, trois chopines d'eau.

Pour quatre pintes d'Eau-de-vie de Lavande, en esprits rectifiés.

Vous tirerez les esprits de sept pintes d'eau-de vie seulement, & vous remetrez ces esprits dans l'alambic, avec quatre onces de quintessence, pour les rectifier.

Si vous vous servez de la plante, vous mettrez une demie livre de fleurs dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie, en la même quantité que dessus, pour en tirer les es-

prits simples , avec une chopine d'eau pour empêcher que les recettes ne brûlent au fond de la cucurbite ; vous en mettrez ensuite , quand celle-là sera tirée , une autre demie livre dans l'alambic , avec les esprits distillés , pour les rectifier sans eau.
Recette pour quatre pintes d'eau de Lavande simple.

Vous mettrez dans l'alambic une livre de fleurs de lavande , & six pintes d'eau , pour en tirer quatre pintes.

Prenez garde que la lavande ne s'attache au fond de la cucurbite. Il est à propos , quand on distille la plante , de se servir à cet effet du bain-marie ; ou si l'on ne se sert pas de cette façon de distiller , il faut au moins avoir une grande attention au degré du feu , de peur que les matieres ne s'attachent & ne brûlent.

On fait aussi de l'eau de lavande rouge ; ou l'infusion de lavande ; cette infusion est du ressort de tout le monde , parcequ'il ne faut point d'alambic pour cette opération ; c'est de l'eau-de-vie tout simplement , qu'on met sur des fleurs de lavande , à discrétion.

Quintessence de Lavande , & autres végétaux aromatiques.

La quintessence est la pierre de Touche de la science du Distillateur ; & ce seroit manquer à nos Lecteurs dans le point es-

sentiel, que de ne pas leur enseigner la façon de la faire.

Il se peut faire, qu'un Distillateur se trouve en des lieux, où il ne puisse avoir des quintessences de lavande, ou autres plantes aromatiques; il est embarrassé, s'il ne fait pas extraire les quintessences des matieres qu'il peut trouver sous mains. Peu de Distillateurs possèdent cette science; à Paris sur-tout, où l'on n'est pas dans cet usage: mon travail m'a acquis quelques connoissances en cette partie; & ce que je puis en avoir, ne sera point un mystere: je me ferai toujours plaisir de communiquer mes lumieres. C'est le public qui nous fait ce que nous sommes; c'est au public, que nous nous devons: c'est enfin pour son utilité, que je travaille & que j'écris.

En parlant de la lavande, ou de la quintessence de cette plante, nous dirons tout ce qu'il faut pour faire les quintessences des autres aromatiques végétaux, parceque sa raison est la même, & la façon d'en tirer les quintessences semblable à celle dont on tire celle de la lavande; telles sont celles d'aspic, de melilot, de la marjolaine, de la melisse, & autres plantes odoriférantes & aromatiques.

Pour tirer les quintessences de chacune de ces plantes en particulier, vous pren-

dreZ ces plantes nouvellement cueillies ; & si vous les faites pour des remedes , voici la façon de les emploier.

Vous dépouillerez les branches de ces plantes , fraîches cueillies , dans un tems chaud , avant ou au lever du Soleil ; & quand ces branches auront été dépouillées de leurs feuilles ou fleurs , vous étendrez lesdites feuilles , ou fleurs sur un linge blanc , pendant vingt-quatre heures à l'ombre ; & au bout de ce tems , vous les pilez simplement pour les froisser : vous les mettrez ensuite dans l'alambic , avec de l'eau chaude , à souffrir le doigt , & vous mettrez votre alambic sur un feu bien couvert , ou sur la cendre rouge , pendant cinq ou six heures , sans chapiteau ; mais cependant couvert de façon , que rien ne puisse transpirer & s'évaporer : après ce tems de digestion , ou préparation , vous découvrirez votre alambic , auquel vous adapterez promptement son chapiteau , dont vous luterez les jointures avec beaucoup d'attention ; & tout de suite , les ferez distiller. Vous tirerez d'abord la moitié de l'eau , que vous aurez mis dans votre alambic ; car il faut y en mettre , & vous retirerez le récipient ; vous verrez y surnager l'huile , ou quintessence sur cette eau : vous la séparerez comme on fait le néroly , d'avec l'eau de fleurs d'orange ; & quand

vous aurez retiré cette huile , ou quintessence , vous remettrez l'eau distillée dans la cucurbite avec de nouvelles fleurs & feuilles préparées , & la distillerez de même , jusqu'à ce qu'il ne vienne plus de quintessence dans le récipient ; vous continuerez de même jusqu'à que vous n'aïez plus de lavande pour garnir votre alambic.

Les meilleurs à lambics , pour ces sortes d'opérations , sont l'alambic au bain-marie , & celui au bain de vapeurs ; on peut cependant , & c'est la façon la plus ordinaire , distiller les recettes à feu nud.

Mais , si vous vous proposez de faire des quintessences pour l'odorat , ou pour faire des eaux à laver le corps , comme l'eau de lavande , l'eau de romarain , ou eau de la Reine d'Hongrie , vous pouvez alors vous servir du nitre ou salpêtre , ou du sel commun , afin de tirer davantage de quintessence.

Recette pour faire les Quintessences des aromatiques végétaux.

Vous emploierez quatre livres de fleurs , ou de feuilles des aromatiques , que vous distillerez , & dont vous voudrez tirer les quintessences , & emploierez six pintes d'eau. Si vous emploïez le sel pour faire fermenter vos plantes , vous mettrez quatre onces de nitre , ou salpêtre , ou une

demie livre de sel ordinaire : il ne faut employer que l'un ou l'autre de ces deux sels.

CHAPITRE XXXII.

De la Marjolaine.

LA Marjolaine est une plante dont il y a plusieurs especes : mais je ne parlerai ici, que de celle dont on se sert le plus communément.

L'odeur de cette plante est forte, aromatique, & d'un goût âcre & un peu amer : ses fleurs naissent en ses sommités, ramassées en maniere d'épis, ou de têtes, plus courtes & plus rondes que celles de l'origan, composées de quatre rangs de feuilles, posées par écailles. Elle est bonne dans les maladies du cerveau & de l'estomac.

Cette plante se trouve chez tous les Herboristes ; l'usage en est fort étendu : les Bourgeois en mêlent dans leurs infusions de lavande. On s'en sert pour le pot pourri ; on en fait entrer la quintessence dans certains remedes, & dans certaines pommades de fantaisies, pour ceux qui aiment les odeurs aromatiques. Il est même étonnant, qu'attendu le goût des odeurs qui a regné si long-tems, & qui reprend si bien

dans ce tems-ci, celle faite avec cette plante, n'ait pas monté à un plus haut degré de perfection.

Le Distillateur peut l'emploier avec autant d'agrément que d'utilité.

On en tire de l'eau simple, de l'eau spiritueuse, de la quintessence, comme nous allons dire.

On en tire la quintessence, comme de tous les aromatiques végétaux, & comme nous avons dit au Chapitre de la lavande.

On en tire de l'eau simple, comme j'ai dit dans le même chapitre, pour l'eau de lavande simple.

Et pour en tirer l'esprit, vous ferez comme nous allons dire :

Prenez de la marjolaine fraîchement cueillie : observez que ce soit dans le fort de la chaleur, avant ou aussitôt que le Soleil sera levé, pour qu'elle ait toute sa vertu, & que la trop grande chaleur n'en ait pas dissipé une partie. Dépouillez les branches de leurs feuilles, & de leurs boutons; si la fleur y est, ce sera encore le mieux : mettez ces feuilles, boutons & fleurs, s'il y en a, dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie, & un peu d'eau, si vous distillez à feu nud; mais si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, ou au sable, vous pourrez n'y pas mettre d'eau, parceque vos recettes ne

brûleront point, ni ne s'attacheront pas au fond de votre alambic : ne tirez pas de flegme. Pour la distiller à feu nud, il faut le degré de feu ordinaire.

Recette pour l'eau de Marjolaine simple.

Vous mettrez dans l'alambic six pintes d'eau-de-vie, deux livres de Marjolaine, & une pinte d'eau, si vous la distillez à feu nud : si vous distillez au bain-marie, ou au bain de vapeurs, vous pourrez retrancher une partie de l'eau.

Recette pour l'eau de Marjolaine rectifiée.

Mettez dans l'alambic six pintes d'eau-de-vie, & deux livres de marjolaine ; tirez-en les esprits, & les remettez dans l'alambic, avec une demie livre de marjolaine, pour les rectifier ; & la meilleure façon de les rectifier, c'est de se servir, pour cette rectification, de l'alambic au bain-marie.

CHAPITRE XXXIII.

De la Melisse.

LA Melisse est une plante aromatique, dont les fleurs sont petites, blanches, ou d'un rouge pâle. Cette plante est cordiale, céphalique, rappelle les esprits dans les évanouissemens. On en fait des eaux simples, des eaux spiritueuses ; & entr'au-

tres, elle est extrêmement connue sous le titre d'eau des Carmes.

Pour faire l'eau de melisse si vantée, & qui mérite en effet les éloges qu'on lui prodigue, on prend de la melisse nouvellement cueillie, sur la fin du Printems, ou au commencement de l'Été. Il faut observer, que pour que cette plante ait toute sa vertu, il ne faut la cueillir que dans un tems chaud; & s'il se peut, qu'il n'ait pas plu depuis quelques jours: il faut la cueillir encore avant le lever du Soleil, ou tout au plus, une demie heure après le Soleil levé, afin qu'elle ait toute la vertu que l'air & la fraîcheur de la nuit laissent aux plantes, & que la chaleur n'ait rien diminué de sa force.

Cette eau fut à son commencement appelée eau de citronelle. Les Carmes Déchaussés de Paris, ou quelque Distillateur d'entre eux raisonna cette recette, & l'arrangea de façon, qu'elle eût dès-lors la vogue prodigieuse, qu'elle a encore. Ce Distillateur y mêla des épices, qui par elles-mêmes, sans la melisse, sont extrêmement cordiales, & qui ont des vertus connues.

On y met des quatre épices, en très raisonnable quantité; & de la coriandre, graine cordiale, & très bonne pour les maladies occasionnées par les vents. Il faut
faire

faire attention de choisir les épices & la graine de coriandre, de la meilleure qualité qu'il sera possible; cela fait, vous couperez des zestes de citron, avec beaucoup de précaution: vous pilerez les épices & la graine de coriandre avec les feuilles de melisse, qu'il faut piler aussi, mais à part: vous mettrez ensuite toute cette recette dans la cucurbite de votre alambic, avec du vin blanc & de l'eau de-vie; vous distillerez ensuite cette recette au bain-marie, à très petit feu, de sorte que vos esprits ne tombent que goutte à goutte dans le récipient, & non pas à la file & continuellement comme dans toutes les autres distillations: sur-tout observez bien de ne point tirer de flegme, car il faut, pour cette eau, que vos esprits sortent purs, & paroissent aussi brillans, que si c'étoient des esprits rectifiés.

La longueur du tems que l'alambic reste sur le feu, la longueur de la distillation elle-même, où les esprits ne distillent que goutte à goutte, donnent assez de tems aux esprits des épices pour se développer, & fait que les esprits de la melisse en entraînent suffisamment.

*Recette pour environ quatre pintes d'eau
de Melisse,*

Vous mettrez dans votre alambic cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, cinq pin-

res & chopine de vin blanc, un quarteron de muscade, un quarteron de macis, une once de canelle, deux onces de clous de girofle, quatre onces de coriandre, les zestes de douze beaux citrons, & vingt-quatre poignées de feuilles de melisse.

Si votre alambic est trop petit pour contenir toute cette recette, vous la partagerez pour n'en distiller que la moitié d'abord; & ensuite vous distillerez le reste pour faire la quantité d'eau de melisse portée par la recette; & vous diminuerez la recette, ou l'augmenterez toujours par proportion, sur la quantité que je viens de statuer, si vous en voulez faire plus ou moins.

CHAPITRE XXXIV.

Du Romarin.

LE Romarin est un arbrisseau aromatique, d'une odeur fort agréable; ses fleurs sont mêlées parmi les feuilles, & font une espèce de tuyau découpé en gueule, de couleur bleu-pâle, tirant sur le blanc.

On tire de cette plante des eaux simples, des essences; & c'est sur-tout du Romarin que se fait l'eau si renommée de la Reine d'Hongrie, dont nous allons parler. Cette plante tient un des premiers

rangs parmi les aromatiques végétaux qu'emploient ordinairement les Distillateurs.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie est la première eau d'odeur qui ait paru; elle nous vient d'Allemagne. Cette eau ne fut d'abord qu'une infusion; enfin on l'a distillée à Montpellier avec beaucoup de succès.

La base de cette eau est le Romarin. Cette plante est fort commune; mais la meilleure eau de cette espèce nous vient de Montpellier, parceque dans ce Pais & dans la Provence, les végétaux aromatiques y sont beaucoup plus odorans, à cause de la chaleur du climat: ils le sont encore plus en Provence qu'à Montpellier; mais le voisinage de cette Ville & de la Provence, fait, que les Distillateurs de Montpellier sont toujours très à portée d'avoir les matieres propres à leurs distillations, & les meilleures.

Quoique le romarin du Languedoc & de la Provence soit d'une qualité bien supérieure à celui du climat de Paris, on peut cependant employer celui de Paris & des Provinces voisines: mais il faut pour cela, que cette plante soit dans une bonne exposition, à l'abri du nord, & exposée au midi.

C'est la fleur de cette plante seule, qu'il

faut emploïer , pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie , s'il est possible d'en avoir une quantité suffisante ; car votre eau en fera meilleure & plus parfaite : mais au défaut de la fleur , ou de la quantité de fleurs ; on peut emploïer les sommités des branches de cette plante ; & on peut même dans le cas où il ne seroit pas possible d'avoir des fleurs , n'emploïer que ces sommités. La plante a bien la même odeur que la fleur ; mais elle n'a ni la même quantité ni la même qualité du parfum , ni sa délicatesse. Cette plante a la prééminence sur tous les autres végétaux aromatiques ; & le goût des plantes aromatiques s'est toujours fort bien soutenu. Pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie avec les fleurs , il faut les cueillir au lever du Soleil , & les emploïer toutes fraîches ; on les mettra dans l'alambic : & si l'on distille les sommités , on fera de même ; vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie dans votre alambic , & vous distillerez vos recettes au bain-marie , à grand feu ; vous aurez soin de ne point tirer de flegme , & votre eau sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de la Reine d'Hongrie.

Vous mettrez dans votre alambic six pintes d'eau-de-vie sans eau , une demie

livre de fleurs de romarin , avec une livre de sommités , ou virgultes de la plante ; & si vous n'emploiez que ces sommités , vous en mettrez deux livres , & vous distillerez vos recettes au bain-marie.

Vous tirerez encore de cette plante , ou plutôt de ces fleurs , de la quintessence , comme nous avons dit au Chapitre de la quintessence de lavande.

CHAPITRE XXXV.

Du Melilot.

LE Melilot est une plante aromatique , d'odeur agréable. Ses fleurs sont petites , légumineuses , jaunes , ramassées en épis. Toute cette plante est de fort bonne odeur , quand elle est sèche. Les Distillateurs l'emploient avec succès , ainsi que nous allons dire.

L'eau de melilot eut jadis plus la vogue qu'elle ne l'a actuellement. Cette plante est très commune , & se trouve chez les Herboristes avec beaucoup de facilité. Elle est bonne pour l'eau spiritueuse & simple. Elle entre dans les alliages spiritueux , & y fait un effet merveilleux. Elle entre dans les recettes aromatiques , dans les pots-pourris. On en fait des quintessences de la façon dont on fait la quintessence des

autres aromatiques : cependant je ne conseille pas de s'amuser à en tirer les quintessences , parceque rien n'est si ingrat , que le produit huileux de cette plante.

Pour faire l'eau de mélilot, vous prendrez cette plante nouvellement cueillie, fraîche , dans sa force, dans un tems sec & chaud , immédiatement après le lever du Soleil ; & même plutôt, s'il est possible, avant qu'il soit levé. Vous déramerez les branches de cette plante, & vous mettrez ce que vous aurez ôté de ces branches dans votre alambic , avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & la distillerez sur un feu ordinaire, en observant avec beaucoup d'attention , d'éviter de tirer des flegmes.

Recette pour quatre pintes d'eau de Mélilot, en esprit simple.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de Mélilot, six pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau.

Recette pour faire l'eau de Mélilot , en esprit rectifié.

Vous mettrez dans l'alambic deux livres de mélilot, sept pintes d'eau-de-vie, & une pinte d'eau. Vous en tirerez les esprits , que vous remettrez dans l'alambic, avec une demie livre de mélilot ; & vous les rectifierez au bain-marie.

*Recette pour quatre pintes d'eau simple
de Mélilot.*

Vous mettez dans l'alambic deux livres de mélilot, & sept pintes d'eau, pour en tirer quatre pintes.

CHAPITRE XXXVI.

*L'Aspic, le Thym, le Basilic & la
Sauge.*

Nous avons déjà parlé de l'Aspic à l'article de la Lavande; mais nous sommes obligé d'en dire encore un mot dans ce Chapitre.

Le Thym est une plante assez connue; mais l'espece la meilleure est celle qui croît dans les Pais chauds. Ses fleurs sont purpurines & petites. Cette plante est bonne aux tempéramens froids, met le sang en mouvement, & est fort cordiale. Les Distillateurs l'emploient comme tous les autres aromatiques végétaux, pour les eaux, les esprits, & dans les recettes compliquées; on en tire aussi des quintessences.

Le Basilic est une plante annuelle, aromatique, qu'on sème dans les Jardins: il y en a de plusieurs especes; une qui est le grand basilic, qui vient à la hauteur de six à huit ponces. Il pousse beaucoup de

branches fort ferrées : ses feuilles sont grandes , gaudronnées , dentelées en leur bord ; ses fleurs sont blanches , naissent à ses sommités ; son odeur approche un peu de celle du girofle.

Le moïen basilic vient fort touffu : ses branches sont ferrées , noueuses & cannelées ; ses feuilles sont dentelées d'un verd noir , & ordinairement de diverse couleur , comme celles du tricolor.

Le petit basilic est l'espece la plus connue , & la plus commune : il n'en est pas pour cela d'une qualité inférieure à celle des deux especes précédentes , & même il a plus de parfum & de vertus que les autres : il forme un petit buisson fort touffu , qui s'arrondit de lui-même , & qui prend une tournure fort agréable : ses feuilles sont d'un verd tendre & guai : son odeur est très forte , & même porte au cerveau quand on s'en approche de trop près ; cette odeur prend même aux corps qui le touchent , & se conserve très long-tems à la plante après qu'elle est desséchée.

Les Distillateurs distillent cette plante & en tirent des eaux simples , spiritueuses , comme de toutes les autres plantes aromatiques.

La Sauge est une plante très commune & très connue. Elle vient dans ces climats-ci ; mais elle est meilleure dans les Païs

chauds : ses fleurs sont de couleur bleue ,
purpurine , & naissent en épis au sommet
de ses branches.

Il en est une espece plus petite que cette
précédente , qu'on appelle la fine Saugé
de Provence ; cette dernière est fort esti-
mée , & on lui attribue de grandes ver-
tus. On en trouve une grande quantité le
long du Rhône.

Vous prendrez pour faire les eaux sim-
ples, spiritueuses , & quintessences d'aspic,
les fleurs nouvellement cueillies , comme
celles de lavande ; vous en mettrez dans
votre alambic les quantités portées par
les recettes dans la lavande , chapitre tren-
te-unieme ; & vous suivrez de point en
point les choses prescrites par ledit Cha-
pitre^{re}, pour la conduite de l'opération.

La sémence de cette plante donne une
huile très forte en odeur , & très désa-
gréable , mais remede souverain pour des
cures de plaies , de laquelle nous ne par-
lons pas ; parceque les huiles , comme
nous croions l'avoir dit quelque part ,
sont l'ouvrage du Distillateur , & non ce-
lui de la distillation.

De la sauge & de l'aspic , on ne peut
tirer que des eaux simples , des quintes-
sences & des esprits pour les eaux d'o-
deurs , pour les remedes , & pour la pro-
preté du corps ; mais du thym & du bas-

lic, on peut tirer une odeur très agréable.

DIVISION DE CE CHAPITRE.

Le Thym & le Basilic en liqueur, eau d'odeur, tant simple que spiritueuse.

L E T H Y M.

LA recette de cette eau d'odeur est facile.

Pour faire l'eau de Thym en esprit, vous prendrez du thym fraîchement cueilli, quand il est en fleurs, c'est-à-dire, au mois de Juillet : il faut le cueillir dans un tems bien chaud & sec. Votre thym cueilli, vous le déramerez, & mettrez ensemble fleurs & feuilles dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie sans eau : votre alambic, ainsi garni & bien luté, vous le porterez sur un feu tempéré, & distillerez votre recette, en observant exactement de ne point laisser venir de flegmes ; car ce que vous en tireriez gâteroit absolument vos esprits, parceque les flegmes de l'eau-de-vie ont une odeur désagréable.

Pour faire l'eau d'odeur du thym ; vous prendrez les feuilles & les fleurs du thym déramées, & garnirez l'alambic de cette sorte.

Vous mettrez des feuilles & fleurs ci-dessus dans la cucurbite, jusqu'à la moitié de la cucurbite, vous remplirez d'eau jusqu'au couronnement; &, comme à la distillation précédente, observez sur-tout de ne point laisser tomber de flegmes dans le récipient, & cela pour les raisons que nous avons expliquées plus haut, & qui sont répétées dans plusieurs endroits de ce Traité.

*Recette pour tirer l'eau simple & double
du Thym.*

Prenez du thym dans sa verdeur; pilez-le, & le distillez au bain-marie, ensemble les feuilles & les fleurs; & n'y mettez point d'eau, pour l'eau double: pour l'eau simple, vous mettrez de l'eau, & distillerez à feu nud, comme nous avons dit ci-dessus.

L E B A S I L I C.

Les Distillateurs tirent de cette plante des esprits pour les liqueurs, en tirent des esprits pour les eaux d'odeurs, distillent cette plante en eau simple & double, & en tirent encore une quintessence très précieuse.

On fait avec le basilic une liqueur très agréable au goût.

Prenez du petit basilic, cueillez-le dans le tems qu'il fleurit, en tems chaud & sec;

emploïez aussitôt les fleurs & les feuilles ; parceque cette plante se fane aisément , & est fort délicate : l'impression qu'elle laisse aux choses qui la touchent , prouve que son odeur s'évapore facilement. Déramez votre basilic , mettez fleurs & feuilles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie ; distillez votre recette à feu nud , mais tempéré ; & quand vous aurez tiré vos esprits sans flegme ; vous boucherez bien votre récipient , pour éviter la transpiration & l'évaporation ; vous ferez ensuite le sirop ordinaire , avec du sucre ; que vous ferez fondre dans l'eau bouillante , & quand votre sucre sera fondu , vous verserez votre sirop dans les esprits du Basilic distillé , & quand le tout sera bien mêlé , vous le passerez à la chausse , que vous aurez soin de couvrir , afin que rien ne se perde de la force de vos esprits.

Recette pour l'eau de basilic en liqueur.

Prenez les feuilles & fleurs ensemble , trois poignées , quatre pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre fondu dans l'eau bouillante , & le laissez refroidir avant d'y mettre vos esprits.

Pour faire l'eau simple , double , & quintessence de Basilic.

Pour faire ces eaux simples , doubles & quintessence , prenez du basilic , comme au dessus , fleurs & feuilles en leur verdeur ,

pilez-les , mettez-les dans un alambic de verre , & distillez le tout au bain-marie , sans eau , ou au bain de vapeur pour l'eau double de laquelle vous séparerez la quintessence , comme on vous a dit à l'article de l'orange , chapitre vingt-troisième , pour séparer le néroly d'avec l'eau double de fleurs d'orange. Si vous voulez distiller de l'eau simple , vous la distillerez à feu nud , avec de l'eau , cependant temperé.

*Recette pour faire l'eau double & simple
de Basilic.*

Mettez des feuilles & fleurs pilées jusqu'au couronnement de votre cucurbite ; distillez le tout sans eau au bain-marie : évitez les flegmes.

Pour l'eau simple , versez sur vos feuilles & fleurs cinq pintes d'eau , pour en tirer trois pintes ; distillez le tout à feu nud : ne mettez des feuilles & fleurs que jusqu'à la moitié , graduez votre feu de forte qu'il ne soit point trop vif , & évitez de tirer flegmes.

Il nous reste à parler de la sauge. Pour faire l'eau simple de cette plante , on la cueille en tems chaud & sec , dès le matin : on la met sur-le-champ dans l'alambic avec un peu d'eau , & on la distille à feu nud , un peu vif , à cause de l'eau , & , comme dans toutes les autres recettes ,

on prend garde de ne point tirer de flegmes. Quand on veut la distiller à l'esprit de vin, on ne fait que mettre de l'eau & de l'eau-de-vie dans l'alambic, sur les feuilles, & on fait alors cette opération à feu nud. Quand on en veut faire de l'eau double, on la distille sans eau au bain-marie. Pour la quintessence, on observera la même conduite que dessus.

CHAPITRE XXXVII.

Des Vulnéraires.

ON entend par vulnéraires, les plantes adoucissantes, onctueuses, consolidantes & cordiales. Nous avons des vulnéraires en France : il y en a en Suisse ; & c'est en Suisse que les vulnéraires sont les meilleurs : ce sont ceux-là qu'il faut employer. Des feuilles & des fleurs de ces plantes, on fait des infusions, comme du thé : elles font pour la santé un effet merveilleux.*

C'est en distillant ces plantes, comme tout ce qui est de notre ressort, qu'on peut conserver, & même augmenter ce qu'elles ont de bon, sur-tout quand on les distille aux esprits.

On distille les vulnéraires à l'eau simple, ou aux esprits : on distille les feuilles & les fleurs de ces plantes.

On appelle celle qui se fait avec feuilles, eau vulnéraire simplement : & celle qu'on fait avec les fleurs, eau vulnéraire d'arquebusade.

Depuis quelque tems, on a compliqué la recette de l'eau d'arquebusade : on y a ajouté d'autres plantes vulnéraires, des plantes aromatiques. Elle est devenue beaucoup meilleure par l'addition de toutes ces choses. Nous en donnerons la recette après celle-ci. Voici la façon de faire l'eau vulnéraire :

Vous prendrez chez les Epiciers du vulnéraire Suisse, il est commun & très facile à trouver. Vous le choisirez le plus frais qu'il sera possible : vous le distinguerez sans peine, au coup d'œil & à l'odorat. Il en est pour les fleurs comme pour les feuilles, quoique seches les unes & les autres, chacune ont des marques distinctives de leur fraîcheur. Quand le vulnéraire est frais, ses feuilles sont plus vertes : la couleur des fleurs est plus vive, & leur odeur est beaucoup plus forte & meilleure : ce choix fait, vous l'emploierez de cette façon.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnéraire aux esprits.

Vous mettrez dans l'alambic une demie livre de feuilles, ou six onces de fleurs de vulnéraire, avec six pintes d'eau-de-vie,

& point du tout d'eau : vous distillerez cette recette à petit feu , & vous tirerez quatre pintes d'esprit.

Recette pour quatre pintes d'eau Vulnérable simple.

Pour faire l'eau simple , vous mettrez dans l'alambic la même quantité de feuilles ou de fleurs , avec six pintes d'eau , pour en tirer quatre pintes ; & vous ferez un feu plus vif , parceque l'eau ne se distille pas si aisément que les esprits.

CHAPITRE XXXVIII.

L'eau Vulnérable , appelée communément Eau d'Arquebusade.

QUOIQUE nous aïons protesté , dès le commencement de ce Traité , que nous ne sortirions pas des bornes que la Faculté permet aux Distillateurs du second ordre ; je ne crois point m'écarter ni faire un vol à personne , en donnant la recette de l'eau vulnérable. Elle est d'une utilité & d'une importance si grande & si reconnue , qu'on ne sauroit trop la communiquer.

L'eau vulnérable , à sa première découverte , eut d'abord une grande réputation ; & , telle est la nature des choses dont la bonté est réelle , & de tous les tems , son

mérite & sa réputation ont augmenté tous les jours : on a ajouté à sa première vertu, en compliquant sa recette de choses meilleures de plus en plus.

On avoit d'abord fait l'eau vulnéraire à l'eau simple ; ensuite on l'a faite aux esprits : elle a acquis par ce moyen un degré de bonté supérieur au premier. Il est vrai, qu'on conserve encore l'usage d'en faire de l'une & l'autre façon, parceque l'une & l'autre sert à des usages différens. Les besoins différens demandent l'usage des unes ou des autres : nous ne fixons rien de ce côté. Contens de nous en tenir à les savoir faire, sans même entrer dans aucun détail sur les maux auxquels elles remedient, nous dirons que pour les contusions, blessures, plaies, coupures & autres, il n'est point de remède si prompt & si efficace : mais l'eau d'arquebuse fait plus, elle fait des miracles ; des blessures très dangereuses & très profondes ont été guéries par son moyen, dans un espace de tems si court, que la chose, prodigieuse comme elle est, eut été incroïable, si l'expérience n'eut aidé le fait à se faire croire. Les onguents auroient tenu une plaie un tems infini, que l'eau vulnéraire guérit en très peu de jours. Souvent il lui a suffi de vingt-quatre heures, pour avoir son plein effet. Un Ouvrier n'a rien de mieux à em-

plôier , s'il a le malheur d'être blessé.

Lémery dit , page 650 de son Cours de Chymie , seconde partie des végétaux , que le nom d'eau vulnéraire suffit pour marquer son excellence & ses vertus ; & que son nom d'eau d'arquebuse marque sur-tout la propriété qu'elle a de guérir des coups de feu , comme d'arquebuse , fusil , pistolet , & autres armes à feu , éclats de bombes ou de grenades , & mille autres façons dont le feu peut faire blésser à la guerre.

Il entre dans la recette de cette eau vingt-quatre sortes de plantes , tant aromatiques que vulnéraires. La grande confoude , feuilles , racines & fleurs ; l'armoïse , la bugle , la sauge , la bétouine ; la grande marguerite , la fanicle , la grande scrophulaire , la pasquerette , l'aigremoine , le plantin , la verveine , le fenouil , l'absynthe , la véronique , l'orpin , le millepertuis , l'aristoloche longue , la petite centauree , la mille-feuille , la menthe , la nicotiane , la piloselle , l'hyssope.

Il faut maintenant définir toutes ces plantes , selon l'ordre que nous venons de leur donner , & dire un mot de leurs vertus , pour faire voir à nos Lecteurs , d'après les Botanistes , que nous n'emploïons rien , dont les propriétés & le mérite ne soient prouvés par des autorités auxquelles

ils ne pourront refuser leur confiance.

La grande Consoude.

C'est une plante fort commune , qu'on trouve communément dans les endroits aquatiques & marécageux , le long des rivières ; sa racine est longue & noire par dehors , sans fil ni chevelu , comme un pivot ; sa substance intérieure est blanche glutineuse , & propre à raffermir les chairs : elle pousse une tige droite , au sommet de laquelle viennent les fleurs , qui sont d'une couleur blanche jaunâtre ; sa feuille est longue , & approche assez de celle de la buglose : cette feuille est d'un verd terne , velue , ainsi que sa tige , & âpre au toucher : elle est excellente pour les hémorragies , & consolide les chairs , dont elle a pris le nom latin de *Consolida* : on l'appelle aussi oreilles d'âne , à cause de sa figure longue , large & pointue , & velue d'ailleurs.

L'Armoise.

C'est une grande plante , dont la Reine Artemise a fait , la première , usage ; ce qui la fait appeller en latin *Artemisia* : elle pousse une tige ferme , ligneuse , haute & branchue ; ses feuilles sont blanchâtres par dessus , & d'un verd obscur par dessous , déchiquetées & découpées très profondement , comme celles de l'absynthe , d'une odeur forte : on en trouve par-tout.

Les gens de la campagne l'appellent l'herbe de la Saint Jean.

La Sauge.

Nous en avons déjà parlé : on l'appelle *Salvia* en latin , comme qui diroit herbe salutaire , & Lémery l'appelle *Salvatrix* , comme qui diroit , l'herbe la plus capable de guérir. Nous en avons dit suffisamment à son article.

La Bugle.

C'est une plante , dont les feuilles sont épaisses , languettes , rougeâtres , un peu velues & dentelées à leurs extrémités ; ses fleurs sont bleues ; on la trouve assez communément dans les champs ; elle est vulnérable & consolidante , ce qui la fait appeller en latin *Consolida media* , moïenne consoude , ou herbe Laurentiane. Je ne fais pas l'étymologie de cette appellation.

La Bétouine.

C'est une plante que plusieurs personnes cultivent dans leurs jardins ; on en trouve dans les bois , sur les montagnes ; les feuilles en sont d'un verd jaunâtre , longues & étroites , dentelées autour en forme de scie ; ses fleurs viennent à ses sommités , rangées en épis , arrondies comme de petites pommes , de couleur purpurine : cette plante est céphalique , vulnérable & cordiale. Les Gens de la campagne l'appelle l'herbe à la vache : voici

pourquoi. Dans les endroits où les pâturages sont marécageux, il vient ordinairement une espèce de jonc, qui leur met le feu dans les entrailles : elles rendent beaucoup de sang, quand elles sont affectées de ce mal ; & si on n'y remédie promptement, elles meurent en quelques heures : le meilleur remède, est de faire bouillir de la bétouine dans du lait qu'on leur fait avaler, ce qui les sauve. J'ai cru que cette petite digression ne pouvoit être inutile, parceque je crois y appercevoir des conséquences, que des personnes intelligentes peuvent réduire en pratique, pour quelque objet plus intéressant que celui que nous annonçons.

La Sanicle.

C'est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de sa racine, presque rondes, fermes, unies, vertes, de belle couleur, divisées en cinq parties ; sa tige est haute d'environ un pied, ou un pied & demi ; ses feuilles naissent à ses sommités, sont petites & blanches : sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse ; elle se trouve sur les montagnes, elle croît dans les vallées ; elle est consolidante, vulnérable, & arrête le sang.

La grande Marguerite.

La grande Marguerite, qu'on nomme

autrement œil de bœuf, est une plante fort commune presque par-tout, & en tout País; on en trouve quantité dans les bleds, dans les prez, ses feuilles sont languettes, étroites, unies, rondes à leurs extrémités, d'un tissu délié, douces & grasses au toucher; sa fleur est radiée: ses feuilles sont blanches, & le cœur composée d'une infinité de petits grains ou sémences, d'un jaune doré; elle a l'odeur forte, aromatique & point désagréable, & reste au corps qui la touche, quand elle est un peu froissée; elle est vulnérable. Lémery dit qu'on l'emploie aussi pour les écrouelles.

La Paquerette.

La Paquerette, ou petite marguerite, est une plante basse, connue de tout le monde; ses feuilles naissent de sa racine, sont collées contre terre, rondes, quelques-unes oblongues, d'autres d'un très beau verd, grasses, lisses, onctueuses, arrondies vers leurs extrémités; ses fleurs sont variées, blanches & rouges, il y en a qui sont tout-à-fait d'un rouge incarnat; cette fleur est radiée, composée d'une infinité de petites feuilles languettes, d'un arrangement assez agréable; ses racines sont fibrées: elle consolide les plaies, résout les tumeurs, arrête le sang: on en distille une eau bonne pour l'inflammation des yeux.

La grande Scrophulaire.

C'est une plante haute de deux ou trois pieds, qui croît dans les haies & autres lieux ombrageux; sa feuille ressemble assez à celle de l'ortie; sa racine est grasse & noueuse, son odeur est désagréable, & même puante; elle résout les tumeurs, ramollit les duretés, nettoie les plaies & les vieux ulcères, & sert beaucoup dans la recette de l'eau vulnéraire.

Le Plantin.

C'est une plante qu'on appelle *Plantago* en latin, comme qui diroit une plante par excellence. C'est l'idée qu'en donne Monsieur Lémery; il ne lui donne pas cependant des vertus qui justifient ce titre magnifique. Il y en a de trois sortes; le plantin à sept côtes, le plus commun de tout, se trouve par-tout dans les prez, le long des chemins; sa feuille est oblongue, arrondie à son extrémité, d'un beau verd par-dessus, blanche par-dessous & velue, est étroite à son commencement, pousse une tige droite, assez ferme & velue; ses fleurs naissent en épis, d'un blanc pâle, & il reste à la sommité de cette tige, plusieurs capsules, rangées en écailles, pleines de grains noirs & menus; sa racine est grasse, courte & fibreuse. Il y en a une espèce à cinq côtes, semblable presque en tout à la première espèce, qu'on trouve

dans les lieux marécageux ; on l'appelle le plantin aquatique. Il y en a une troisième espece à trois côtes , qui croît aussi près de l'eau , on l'emploie dans les cours de ventre, les hémorragies , & on en distille une eau d'une grande vertu pour l'inflammation des yeux.

L'Aigremoine.

L'Aigremoine , ou Eupatoire , est une plante haute environ d'un pied ou un pied & demi , qui pousse de terre une tige grêle , menue , & cependant ferme : ses feuilles sont vertes , velues par-dessous , un peu blanches , échancrées profondément ; ses fleurs sont petites , en épis , d'un jaune citron ; sa semence est menue , & enveloppée d'une espece de coque velue & même piquante : elle est très détersive , astringente pour le ventre , apéritive pour les urines ; elle est vulnérable , chasse le venin.

La Verveine.

C'est une plante qui pousse plusieurs tiges en buisson , à la hauteur d'environ un pied & demi à deux pieds ; ses tiges sont grêles , anguleuses , dures , ses feuilles sont d'un verd blanchâtre , ainsi que sa tige , découpées profondément , divisées en plusieurs segmens ; ses fleurs sont petites , bleuâtres : la racine est menue , fibreuse & dure. Elle croît dans les lieux secs , sur les chemins ,

chemins , contre les murailles. Il y en a de plusieurs especes , mais qui ont toutes à-peu près les mêmes vertus : elle est onc-tueuse, adoucissante , bonne pour les maladies de poitrine , pour l'hémorragie , la dyssenterie , la pleurésie ; cette plante étoit autrefois sacrée , on l'appelle encore *herba sacra*.

L'Absynthe.

C'est une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds , & pousse plusieurs tiges , blanches & ligneuses , ridées , branchues, blanchâtres & cotoneuses : ses feuilles sont languettes , découpées profondément , cotoneuses , blanchâtres , molasses, d'une odeur forte , aromatique, & d'un goût extrêmement amer : ses rameaux sont entourés ou garnis d'une grande quantité de grains , menus , jaunâtres , auxquels succede une semence menue ; sa racine est grossiere , ligneuse. On la cultive dans les jardins : il y en a de plusieurs sortes. Elle tue les vers , nettoie l'estomach , le fortifie , elle est d'ailleurs vulnérable & apéritive ; elle est d'un grand usage dans la Médecine, mais les Distillateurs n'en font pas grand usage ; quoiqu'ils la puissent employer comme tous les autres aromatiques , cependant , je ne crois pas qu'elle soit employée autrement , que pour cette eau-ci.

Nous aurons encore occasion d'en parler , pour en donner une ample définition ; il suffit ici de dire , que cette plante est détersive & apéritive , & nettoie les plaies.

Le Mille-pertuis.

C'est une plante qui croît par-tout ; elle vient de la hauteur de deux à trois pieds : sa tige est ferme & droite , un peu branchue ; ses feuilles sont petites , vertes , un peu longues , percées d'une grande quantité de petits trous ; sa fleur vient en bouquet aux sommités de ses branches. Les feuilles des fleurs sont d'un tissu délié , d'une couleur jaune , dorée , luisante , percées aussi d'une infinité de trous : sa semence est fort menue & forte odorante , elle contient beaucoup d'huile , qu'on en extrait , & qui a de grandes vertus ; elle est vulnéraire , apéritive , & fortifie les nerfs.

L'Aristoloché.

C'est une plante dont il y a quatre especes : la ronde , la longue , la clemarite , la petite ou menue.

La première espece , ou l'aristoloché ronde , pousse plusieurs tiges foibles , à la hauteur d'environ un pied ; ses feuilles sont rondes , molles , sans queue , embrassant leur tige ; ses fleurs sont de couleur purpurine obscure , tirant sur le noir ; ses

semences sont plattes , minces , enveloppées dans des fruits longuets , divisés en six petites cellules ; sa racine est ronde , ou de la figure d'une truffe , brune en dehors , jaunâtre en dedans , fort amere , & très désagréable au goût ; elle croît dans les prez , dans les champs , en terre grasse & humide.

La seconde espece , appelée l'aristoloche longue , jette plusieurs sarmens ou tiges pliantes , longues d'environ un pied & demi , se répandant à terre ; ses feuilles sont faites en faux , pointues , attachées aux tiges par de petites queues ; ses fleurs ressemblent à celles de l'aristoloche ronde , elles sont remplacées par de petits fruits , de la figure de petites poires , & renfermant des semences plattes , noires : sa racine est grosse & longue comme le bras d'un enfant , ayant la couleur & le goût de celle de l'aristoloche ronde : elle croît dans les champs , dans les prez , les bleds , les vignes & les haies.

La troisieme espece , ou la clématite , pousse plusieurs sarmens droits , plus forts & plus robustes que ceux des autres especes , à la hauteur d'environ deux pieds : ses feuilles ont la figure de celles du liere , ridées , soutenues par des queues longues , ses fleurs sont languettes , jaunes , pâles ; ses fruits sont plus gros que ceux des au-

tres especes d'aristoloche de figure ovale ; divisées aussi en six cellules ; remplies de semences plates ; sa racine est menue , filamenteuse , grise : elle croît dans les champs , dans les vignes , dans les bois , aux Pais chauds ; il en est encore plusieurs autres especes.

La quatrieme espece est l'aristoloche petite ou menue : elle pousse plusieurs tiges foibles & menues , couchées à terre ; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres aristoloches , mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles : son fruit est fait en petite poire succulente , remplie de semence : ses racines sont fort délicées , filamenteuses , jointes ensemble par un petit tronc en forme de barbe , de couleur jaunâtre , d'un goût âcre , amer , d'une odeur forte & agréable : on en trouve dans les vignes , dans les bois , aux lieux chauds , secs & pierreux. C'est l'aristoloche longue dont on se sert le plus : mais toutes ces especes d'aristoloches étant vulnéraires , détersives , propres pour résister à la gangrenne , je les ai décrites toutes , parcequ'ayant toutes les mêmes vertus , on sera libre de choisir telle espece qu'on voudra : on emploie les racines des deux dernieres , comme on peut employer les feuilles & fleurs de toutes,

L'Orpin.

L'Orpin, ou Reprise, ou moïenne Scrophulaire, est une plante qui pousse plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, grasses, mollasses : les feuilles de cette plante ressemblent beaucoup à celles du pourpier, & même ses tiges, ou à celles de la fève qu'on appelle ici fève de marais, mais elles sont moins rondes & un peu plus longuettes : les feuilles sont d'un verd blanc, épaisses, grasses, onctueuses, & douces au toucher, & mollifient pour peu qu'il y ait de tems que la plante est cueillie ; ses fleurs ressemblent à celles du bled sarrazin, sont blanches : sa racine est glanduleuse. Lémery dit qu'elle croît aux lieux secs & pierreux, cependant on la trouve communément aux lieux humides, & près des sources.

Cette plante est astringente, humectante, consolidante, adoucissante, détersive, & propre pour effacer les taches du visage.

La Véronique.

La Véronique est une plante dont il y a deux especes générales, une appelée mâle, & l'autre Véronique femelle : la mâle est divisée en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rempante. Cette dernière est la plus en usage, & celle qu'il faut emploier pour la composition de

l'eau vulnéraire : on l'appelle la Véronique mâle la plus commune : (*Veronica mas supina* , *vulgatissima*). Elle jette plusieurs branches ou tiges fort menues , longues , rondes , velues , la foiblesse desdites tiges fait qu'elle rampe à terre & serpente ; ses feuilles sont languettes , dentelées en leurs bords , velues , plus petites que celles de la bértoine : ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres , & quelquefois blancs : sa semence est menue , ronde , noirâtre ; sa racine est fibreuse : elle croît dans les haies , dans les bois , aux lieux incultes , & sablonneux ; elle a un goût amer & âcre.

La Véronique femelle a la feuille à-peu près comme le serpolet ; elle pousse plusieurs petites tiges , menues , serpentantes à terre à cause de leur foiblesse , languettes ; ses fleurs sont petites , pâles , ou bleues d'un bleu pâle ; sa racine est menue : elle se trouve ordinairement dans les prez , & dans les lieux sur-tout humides & marécageux.

Toutes les especes de véronique sont détersives , vulnéraires , sudorifiques , propres pour les maladies de la poitrine & du poulmon , d'une vertu qui résiste au venin.

La petite Centaurée.

La petite Centaurée , qu'on nomme autrement fiel de terre à cause qu'elle est

extrêmement amère, ou febrifuge, parce qu'on prétend qu'elle guérit la fièvre, est une petite plante haute d'environ un demi pied & plus : ses feuilles sont longuettes, comme celles du mille-pertuis, mais un peu plus grandes : elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des fleurs rougeâtres, ou de couleur purpurine foible, qui s'unissent en s'approchant les unes des autres : il leur succede, quand elles sont tombées, de petites têtes, ou gousses, longues, menues, remplies d'un peu de poudre farineuse : la racine est délicate, sèche, ligneuse, insipide ; elle croît aux lieux arides & sablonneux : elle est vulnéraire, détersive, desiccative, apéritive, antiscorbutique, febrifuge, tue les vers, bonne pour la rage hystérique, pour la sciatique & la jaunisse.

La Mille-feuille.

La Mille-feuille est une plante dont les feuilles poussent immédiatement de la racine, représentant une plume d'oiseau, du plus beau verd, extrêmement découpées, longues, fermes & bien rangées. le long d'une côte qui les partage : elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou environ, roides, anguleuses, velues, rougeâtres & rameuses vers leurs sommités : c'est la grande quantité de segmens qui partagent sa feuille, qui lui a fait donner

le nom de mille-feuille. Elle est d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent en ses sommités en bouquets, ramassées & fort serrées, petites, blanches & jaunes au milieu, odorantes; sa racine est ligneuse, fibreuse: on la trouve presque partout, aux lieux sur-tout secs & arides, sur les chemins, dans les endroits exposés.

Cette plante est astringente, vulnéraire, résolutive, propre pour les cours de ventre, & les hémorragies.

La Nicotiane.

C'est une plante qui nous vient de l'Amérique, Pais où elle a la plus grande vertu. Elle croît particulièrement dans l'Isle de Tabaco, d'où elle a pris le nom de Tabac: on l'appelle Nicotiane, ou herbe à la Reine, parceque cette plante fut apportée à la Reine par Monsieur Nicot, du Portugal, où il avoit été envoié en Ambassade. On la cultive présentement dans toute l'Europe; mais elle n'a ni la force ni la vertu qu'elle a au lieu de son origine.

Il est plusieurs especes de cette plante, & des especes de toute grandeur. La plus grande espece est fort haute, a la tige haute de quatre à cinq pieds, & plus grosse d'un pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche: elle ressemble beaucoup pour la figure, à l'héliotrope. Celle d'une

plus petite espece, ressemble beaucoup, pour la tige, les fleurs, & même la couleur, à une plante assez commune, qu'on appelle *Enula Campana* : à cela près que l'*Enula Campana* a les feuilles d'un verd jaune, & celles du tabac ou Nicotiane sont d'un assez beau verd ; mais elles sont velues & après au toucher toutes deux : sa fleur est longue, de couleur purpurine ; sa semence est petite, rougeâtre, sa racine est fibreuse, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte ; elle croît dans les terres grasses, au grand air ; on la cultive dans les jardins. La fumée du tabac, ou le tabac mâché, dit Lémery, décharge le cerveau ; mais il cause souvent des maladies, quand on en fait excès. On le pile, & on l'applique sur les tumeurs qu'on veut resoudre. On le met infuser dans l'eau commune, & avec cette infusion, on lave les darts, & les endroits du corps où l'on sent des démangeaisons ; mais si l'eau en étoit trop chargée, elle exciteroit le vomissement. Elle est vulnéraire & détersive ; on en prépare un syrop, qu'on fait prendre pour l'asthme.

La Piloselle.

La Piloselle, ou l'oreille de souris, est une plante, dont les feuilles sont longues, rondes vers le bout, couvertes d'une espece de laine blanchâtre, ou de plusieurs

s'en sert dans les maladies de poitrine , de poulmon, comme l'asthme & la phrysie.

De toutes ces plantes, dont nous venons de donner les descriptions les plus exactes , auxquelles nous avons ajouté ce qu'elles ont de vertus connues & éprouvées , il n'est personne qui ne doive conclure qu'il doit résulter de la distillation de ce mélange , un tout d'une grande propriété. Comment en effet tant de vertus & de forces réunies ne feroient-elles pas un composé d'une excellence supérieure ? Nous allons donner la façon de les employer , en déterminant les quantités qu'il faut de chacune desdites plantes , pour faire l'eau vulnérable , dite d'arquebusade ; & la conduite de cette opération. En suivant exactement la recette , on lui donnera toute la perfection , dont elle puisse être susceptible.

Recette pour six pintes d'eau d'arquebusade spiritueuse.

Vous prendrez quatre poignées de grande Consoude , feuilles , fleurs , & même racine.

Quatre poignées d'Armoise.

Quatre poignées de Bugle.

Quatre poignées de Sauge.

Deux poignées de feuilles de Bétoine.

Deux poignées de grande Marguerite ,
ou œil de Bœuf.

Deux poignées de Sanicle.

Deux poignées de grande Scrophulaire.

Deux poignées de Paquerette , ou petite Marguerite.

Deux poignées d'Aigremoine.

Deux poignées de Plantin.

Deux poignées de Verveine.

Deux poignées de Fenouil.

Deux poignées d'Absynthe.

Une poignée de Véronique.

Une poignée d'Orpin.

Une poignée de Mille pertuis.

Une poignée d'Aristolochie longue.

Une poignée de petite Centaurée.

Une poignée de Mille-feuille.

Une poignée de Menthe.

Une poignée de Nicotiane.

Une poignée de Piloselle.

Une poignée d'Hyssope.

Quand vous aurez toutes ces plantes , qu'il faut , s'il se peut , cueillir en tems chaud & sec , au commencement de Juillet , ou sur la fin de Juin , & même en Juillet tout entier , tems où ces plantes ont toutes leurs vertus , vous les hacherez bien menu , & les pilerez ; & cela fait , vous les mettrez infuser dans un grand pot de terre , avec douze pintes de bon vin blanc , & six pintes d'eau-de-vie ; & les mettrez en digestion dans un tas de fumier bien

chaud, ou sur un four, l'espace environ de trois jours; & au bout de ce tems, vous les mettrez dans un grand alambic ordinaire, au réfrétoire, & les distillerez à feu nud, sur un feu ordinaire, pour tirer de cette quantité d'esprit, environ le quart des esprits du vin blanc, & la moitié de ceux de l'eau-de-vie, qui vous donneront environ entre six à sept pintes; mais n'en distillez pas davantage, si vous voulez qu'elle soit bonne & point flegmatique; car il faut bien prendre garde de ne point tirer de flegme.

Nota, qu'il faut bien boucher le pot de terre, où vous aurez mis la digestion, & même le luterez bien exactement, de peur que les esprits ne se dissipent.

*Recette pour huit pintes d'eau simple
d'arquebuse.*

Vous mettrez toutes les plantes ci-dessus en même quantité, hachées & pilées, comme il a été dit, avec quinze pintes d'eau en digestion, pendant six heures sur un petit feu; vous couvrirez la cucurbite d'un petit couvercle: au bout de ces six heures, vous allumerez votre fourneau, & vous mettrez le chapiteau à votre cucurbite, luté à l'ordinaire; vous distillerez votre recette sur un feu un peu vif, & tirerez huit pintes d'eau, de quinze que vous

y aurez mis ; & cette eau simple sera bonne , & infiniment supérieure à ces infusions de vulnéraire , qui n'ont pas la même qualité que celle qui est distillée.

CHAPITRE XXXIX.

Des Fruits.

Tous les Fruits ne se distillent pas. Ceux qui se distillent , sont les fruits à écorce , dont nous allons parler dans ce Chapitre.

Le Cedrat.

Le Cedrat est un fruit distingué par la supériorité de son parfum : c'est de tous les fruits à écorce le meilleur , & qui est du meilleur usage ; il l'emporte sur toutes les odeurs : & malgré la réputation que l'ambre s'étoit faite , le Cedrat a prévalu , & l'emporte.

Ce fruit étant confit , fait la meilleure des confitures : il en est de même de la liqueur de ce fruit , qui sans contredit , est la meilleure de route , & la plus parfaite. Tous les Distillateurs connoissent le mérite de ce fruit ; mais peu connoissent bien le fruit même , & celui de la meilleure qualité. Comme la liqueur n'est bonne que relativement à la bonté du fruit , il s'agit de faire un bon choix. Voici ce qu'il faut observer pour le bien choisir.

Le Cedrat est d'une figure assez irrégulière, communément de figure ovale, ayant sur son écorce plusieurs tubérosités, ou bosses. Il y en a qui sont pointus des deux côtés; d'autres arrondis par un côté, & pointus par l'autre: sa couleur est celle du citron. Il faut toujours choisir ceux qui auront le plus de tubérosités, & qui seront les plus pointillés, parcequ'ils ont plus d'écorce & de quintessence. Il faut le choisir frais, d'une couleur brillante. Son odeur consistant dans les zestes, plus les zestes seront épais & vermeils, plus le fruit aura de parfum. Ce choix fait selon les regles que j'en viens de donner, votre liqueur aura tout le mérite qu'elle doit avoir, si cependant elle est encore distillée dans les regles.

Pour faire l'eau de Cedrat.

Coupez les zestes de vos cedrats, aïez le soin de ne couper précisément que cette première écorce jaune. Quand vos zestes donc auront été coupés, vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif, & quand vous en aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau; & quand il sera fondu, vous verserez vos esprits distillés dans ce syrop, les mélangerez bien, passerez le mélange à la chausse; & quand

vosre liqueur sera clarifiée, elle sera faite.
Pour la faire bonne, ne négligez aucun point de ce chapitre, parceque tout y est important.

Recette pour l'eau de Cedrat commune.

Prenez un gros Cedrat, ou deux petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes d'eau, pour trois pintes de liqueur.

Recette pour l'eau de Cedrat double.

Prenez deux gros Cedrats ou trois petits, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie; mettez trois livres de sucre pour faire vosre syrop, & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau de Cedrat fine & seche.

Vous prendrez trois cedrats moïens, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, pour faire le syrop, & chopine d'eau.

Pour faire les trois especes ci-dessus, avec les Quintessences.

Vous mettrez sur les quantités d'eau-de-vie, déterminées pour chacune des recettes précédentes, & les quantités de sucre fixées pour les syrops de chacune des liqueurs ci dessus, quarante-cinq gouttes de quintessence pour l'eau de cedrat commune, soixante gouttes pour la double; & quatre-vingt pour celle que vous voudrez qui soit fine & seche.

*Maniere de faire la Quintessence de
Cedrat.*

A la suite du chapitre de l'eau de Cedrat, j'ai cru devoir continuer à dire ce que ce fruit donne de lui-même, tant à la distillation, que pour la quintessence. Je ne ferai pas ici le détail de toutes les recettes, dans lesquelles il entre : tout cela trouvera place dans la suite de nos chapitres.

Pour faire la quintessence du Cedrat, il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité, c'est à-dire, qu'il ne faut pas, que le fruit soit trop verd, & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer, qu'il ne soit ni froissé, ni taché, ni pourri, ce qui gâteroit la marchandise. Il faut choisir, comme nous l'avons dit, les écorces les plus épaisses, celles qui ont le plus de tuberosités, celles qui sont les plus pointillées; parceque ces fruits avec les marques susdites, sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut, s'il se peut, qu'ils soient frais cueillis, en tems chaud & sec, lorsque cette quintessence se fait dans le Païs : car pour ce Païs-ci, cette condition se trouve impraticable; & pourvu que vos Cedrats soient beaux & mûrs, & point gâtés, ne pouvant les avoir frais, on tire ce qu'on peut de quintessence.

Quand vos Cedrats auront été choisis , avec l'attention que nous avons dite , vous couperez légèrement la superficie du Cedrat , c'est-à-dire , cette écorce jaune. Vous aurez soin de n'y point laisser de blanc , parceque ce blanc éponge votre quintessence. Quand les zestes auront été levés délicatement , vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez ensuite votre entonnoir sur le gouleau d'une bouteille : s'il est d'argent , il faut y faire faire un couvercle , & s'il est de verre , le boucher avec quelque chose , de façon que rien ne transpire : après quelque tems , vous verrez la quintessence distiller goutte à goutte : vous laisserez l'entonnoir sur la bouteille , jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura distillé , vous retirerez votre entonnoir , & vous boucherez aussitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très seches , quand toute la quintessence sera tombée ; c'est de cette sorte que se tire la quintessence de cedrat. Comme on en tireroit peu dans ce País , qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir ; & que d'ailleurs , elle reviendrait à très haut prix , c'est dans le País même où vient le fruit , qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le País , voici une observation essentielle : c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre est

en sève , parceque la sève se porte toute à l'arbre , & le fruit n'a de l'humeur que pour conserver sa fraîcheur.

Pour conserver votre quintessence , il faut y mettre un peu d'alun ; & ensuite la laisser reposer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt sera fait , vous tirerez doucement la quintessence au clair , & vous pourrez encore passer vos zestes à l'alambic , en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez , si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

On tire encore les quintessences dans un entonnoir entouré de pointes , auquel il y a une grille , & on tourne legerement sur les pointes , qui servant de rappe , enlèvent la superficie de l'écorce , & les quintessences coulent d'elles-mêmes au travers de la grille , passent par le bas de l'entonnoir , lequel est mis sur une bouteille ; je crois que de cette façon on en tire plus qu'aux zestes , & que celle qui est faite aux zestes , est la meilleure.

Les quintessences de Portugal se tirent de la même façon.

Ce sont les quintessences actuellement les plus à la mode. Il est vrai , que leur parfum est délicieux. Il faut beaucoup s'attacher au choix de ces sortes de fruits , pour n'être pas trompé dans le choix de leur quintessence : & rien ne les distinguant, au

moins à l'extérieur, il faut se rendre leur odeur très familière.

Il n'y a point de quantité fixée pour la quintessence : on ne peut pas dire, prenez tant de cedrats, de bergamotes & d'oranges, pour faire telle quantité de quintessence, parceque l'un de ces fruits donne plus que l'autre : la maturité contribue beaucoup à la quantité & à la qualité de la quintessence ; mais pour la clarifier & conserver, on détermine la quantité d'alun ; de sorte que pour une livre, que vous aurez tiré, vous mettrez une demie once d'alun, pour sa conservation & plus ou moins proportionnellement pour une plus ou moins grande quantité.

C H A P I T R E X L.

De la Bergamotte.

LA Bergamotte dont nous allons parler est un fruit à écorce, comme le citron & l'orange : cette bergamotte est le produit d'un citronier, enté sur un poirier de bergamotte ; de sorte que le fruit, qui en provient, rassemble en lui seul les qualités & la quintessence de la bergamotte.

La bergamotte ressemble par la figure & la couleur à la bigarade : excepté que la bergamotte a l'écorce unie, comme l'o-

range de Portugal , & la bigarade est raïée & a quelques tubérosités , comme de petits cornichons , & se termine en pointe comme une petite corne ; l'odeur en est suave , & cependant très forte , & tient très long-tems. On fait de son écorce des boîtes , qui conservent toute leur odeur pendant plus de vingt ans. Les Distillateurs , les Parfumeurs & les Confiseurs s'en servent également , pour parfumer leurs liqueurs , leurs eaux d'odeurs. Ce fruit se confit aussi ; mais le plus grand mérite de ce fruit est tout dans son écorce. Les Distillateurs en tirent de plus une excellente quintessence ; c'est de tous les fruits à écorce après le cedrat , celui dont le parfum est le meilleur & le plus exquis ; la bergamotte est un fruit qui foisonne extrêmement , & toute parfaite que soit l'essence de bergamotte , elle est un peu moins chere que les autres , parce qu'étant plus forte , elle rend davantage.

Il n'en est pas de ce fruit comme des autres , qui veulent être employés en parfaite maturité : le véritable point de maturité de celui-ci , ou plutôt le point où il veut être employé , est qu'il soit verd prêt à mûrir , & voici comme on connoît qu'il est arrivé à son point : il faut que la partie qui est exposée au Soleil soit d'une couleur jaune , tendre , approchant de la maturité , & que

le reste du fruit soit d'un verd clair , prêt à jaunir ; & quand il est dans cette état , il faut l'emploier.

Ce fruit dans les années chaudes & sèches , est beaucoup meilleur & donne beaucoup plus de parfum , il faut menager le goût de votre bergamotte au goût général , & s'y conformer en tout , & prendre toujours un milieu entre le trop & trop peu de parfum , il vaut même mieux qu'il y en ait moins , puisqu'on y en peut toujours ajouter.

Eau de Bergamotte.

Pour faire vos esprits à la bergamotte ; & de ces esprits en faire de la liqueur , vous ferez comme des autres fruits à écorce , c'est-à-dire , que vous couperez les zestes comme il est dit dans le chapitre du cedrat. Vos zestes coupés , vous les mettrez avec l'eau & l'eau-de-vie , selon la quantité portée par la recette , & les distillerez au feu tant soit peu vif , comme il le faut pour tous les fruits de cette espece ; vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche , & quand votre sucre sera fondu , vous y mettrez vos esprits distillés ; vous mêlerez bien le tout & passerez le mélange à la chauffe : quand votre liqueur aura passé , & qu'elle sera tirée au clair fin , elle sera faite. Vous ne tirerez point de flegme avec vos esprits , de peur que votre liqueur

ne contracte un goût d'empyreume, en observant exactement tous les points de ce chapitre, & les mettant en pratique; vous ne manquerez pas de faire du bon & même du parfait.

Recette pour cinq pintes d'eau commune de Bergamotte.

Prenez une moïenne bergamotte, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes trois demi-septier d'eau pour faire le syrop.

Recette pour cinq pintes d'eau de Bergamotte double.

Vous choisirez une belle bergamotte; vous prendrez trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux pintes d'eau, & trois livres de sucre pour le syrop.

Recette pour cinq pintes d'eau fine & sèche de Bergamotte.

Vous aurez soin de prendre deux petites bergamottes ou une moïenne & une petite, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une pinte & demi d'eau, trois livres de sucre pour faire le syrop de cette liqueur.

Quand on se sert de la Quintessence.

On met les mêmes quantités d'eau-de-vie, de sucre, pour chaque liqueur ci-dessus dite; on met trente gouttes de quin-

tescence pour l'eau de bergamotte commune, cinquante pour la fine & sèche, & quarante pour la double.

CHAPITRE XLI.

Du Citron.

LE Citron est le fruit d'un arbre très commun en Provence. Il est de figure oblongue, d'un jaune tendre & léger. La première écorce ou zeste de citron est d'un goût piquant & aromatique, & même un peu âcre; cette écorce contient beaucoup d'esprit de quintessence, & très peu de flegme, ainsi qu'il paroît, lorsqu'on passe l'écorce de citron contre une chandelle allumée, ce qui en sort s'enflamme, sans pétiller beaucoup: au lieu que celle d'orange s'enflamme peu & pétille beaucoup plus.

L'écorce qui renferme la chair du fruit est blanche & ferme: sa chair ou substance intérieure, est spongieuse, molle, vésiculeuse, pleine d'un suc aigre, piquant, & cependant fort agréable: ce goût est le goût favori de plusieurs personnes; ses semences, sont comme celles de l'orange, blanchâtres, dures, oblongues & pointues aux deux extrémités.

Les Distillateurs emploient assez indifféremment

remment les fleurs de tous les fruits à écorce, pour celles de fleurs d'orange : je ne parle que de ceux du Pais ; parceque dans celui ci, on ne trouve pas fort communément les fleurs de citron, au lieu que celles de fleurs d'orange, quoique cheres, s'y trouvent assez communément.

La fleur du citron ne se distingue ; hors du citronier, que par le parfum qui est plus aromate.

Les citrons sont d'un grand usage dans la distillation : on en extrait des esprits, on en tire beaucoup de quintessence, quand ils sont dans leur maturité, & qu'ils ont été bien choisis.

Le fruit intérieur, ou cette substance succulente, qui est proprement le fruit, est très rafraîchissante ; on en fait la limonade pour le rafraîchissement ; on confit l'écorce de ce fruit, on confit aussi ses fleurs, qui sont fort cordiales.

La fleur de citron est d'un grand usage dans la distillation : mais ce n'est pas dans le Pais. C'est à son écorce sur-tout qu'on s'attache.

Les citrons qui ont le plus de jus, ne sont pas les plus propres à la distillation ; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons citrons à distiller, sont ceux dont l'écorce est épaisse & tendre, & ce sont ceux qui ont le plus de quintessence ; c'est

dans ceux-là, que le Confiseur & le Distillateur trouvent le plus de matiere à leur travail.

Les citrons de Provence ont beaucoup de jus & d'acide, & sont excellents, pour les ragoûts, pour la limonade ; mais en même-tems très ingrats pour la distillation.

Le citron d'Italie ressemble assez à celui de Provence, mais il est meilleur : le plus parfait de tout, est celui de Portugal ; quand il est pris dans sa maturité, il est excellent à employer, il a beaucoup de parfum & du parfait. C'est le fruit qui approche le plus du cédrat ; ceux à qui le goût du cédrat est familier, savent bien le distinguer, & mettent leur connoissance à profit.

Mais comme le citron de Provence est le plus commun de tous, & qu'on s'en tient assez à celui-là, pour distinguer ceux qui ont plus de jus, & ceux qui ont plus d'écorce, on en juge par la pesanteur. Celui qui a moins de jus & plus d'écorce est le plus léger. Si vous voulez connoître ceux qui auront le plus de quintessence, connoissance essentielle pour un Distillateur, si la superficie de l'écorce, est transparente, a une couleur tendre & brillante ; vous pouvez être assuré que votre citron est très quintessencieux. L'odeur du fruit achevera de vous déterminer sur le choix.

Le citron d'Italie se distingue de celui de Provence, en ce qu'il est mieux fait, & qu'il a la couleur plus foncée, que celui de Provence. Celui de Portugal enfin est encore le mieux fait de tous, & de la meilleure odeur : sa couleur est vive, son odeur approche beaucoup de celle du cédrat, quand il est dans sa parfaite maturité.

De toutes les especes ci-dessus, prenez ceux, qui auront la couleur la plus vive, ce coup d'œil tendre, quoique brillant, qui seront pointillés, dont l'écorce sera grasse & épaisse.

Ce choix fait, auquel on ne peut se méprendre après tout ce que nous en avons dit, vous levez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune, & de n'en point laisser; vous les mettez dans l'alambic, & les distillerez avec de l'eau & de l'eau-de-vie à un feu un peu vif; vous ne tirerez point de flegme, par rapport au goût d'empyreume; vous ferez ensuite le syrop comme pour toutes les autres liqueurs avec du sucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés; les passerez à la chauffe pour clarifier le mélange, & votre liqueur sera faite.

*Recette pour cinq pintes & chopine d'eau
de Citronelle commune.*

Prenez quatre citrons moïens, trois pin-

res demi-septier d'eau-de-vie, une livre un quart de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le syrop de votre liqueur.

Recette pour cinq pintes d'eau de Citronnelle double.

Prenez, pour la liqueur double, quatre beaux citrons, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, trois livres de sucre, que vous ferez fondre pour votre syrop, dans deux pintes d'eau.

Prenez, pour la liqueur fine & sèche, cinq beaux citrons, ou six citrons moïens, trois pintes demi-septier d'eau-de-vie, deux livres de sucre, que vous ferez fondre dans la quantité d'une pinte & chopine d'eau fraîche, pour le syrop.

Nota, que quand nous disons prenez des citrons, ce sont les zestes de quatre ou cinq citrons, dont nous entendons parler.

Pour faire cette eau avec la Quintessence.

Pour la commune, vous mettrez soixante gouttes de quintessence; pour la double, soixante & dix; & quatre-vingt; pour celle qui sera fine & sèche.



CHAPITRE XLII.*Du Citron Chinois.*

CE qu'on appelle le Citron Chinois, est un citron verd, qui nous vient de *Madere*, à-peu-près gros comme une noix muscade. On nous l'envoie tout confit des Isles de l'Amérique, où il se trouve communément. Mais ce citron étant confit, n'est plus propre à la distillation; & ceux qui font quelque liqueur avec ce fruit, ne peuvent se servir que du syrop: car ce citron, tant au blanchissage qu'à la confiture, a dépouillé toute sa partie quintessencieuse, & même son parfum. Celui dont on se sert pour l'eau Chinoise, est le citron ordinaire, cueilli dans sa verdeur, de la grosseur d'une noix, des zestes duquel on se sert dans la recette de l'eau Chinoise.

On peut avec le syrop du citron de *Madere*, faire une liqueur excellente, parce que ce syrop étant extrêmement parfumé, il ne peut manquer de donner aux liqueurs, dans lesquelles il entre, un goût délicieux. Ce fruit étant d'un climat chaud, & n'étant point dépouillé de ses zestes, donne au syrop beaucoup de parfum quintessencieux.

Il faut prendre de ce syrop sans le fruit;

y mettre de l'esprit de vin , à proportion de la force qu'on veut donner à sa liqueur : on peut même si l'on veut , y mettre un peu d'eau ; ensuite on le passe à la chauffe : & quand la liqueur sera clarifiée , elle sera faite. Il faut ensuite attendre quelques jours pour le mettre en vente , & le débiter , pour donner à cet alliage le tems de se faire. Cette liqueur n'est pas fort difficile à faire : il faut observer sur ce point , que plus le syrop est nouveau , meilleure est la liqueur , parcequ'il a plus de parfum , & qu'en vieillissant , il en perd beaucoup.

Si l'on se sert des citrons de Portugal , d'Italie ou de Provence , il faut les employer dans leur verdeur , après un mois au plus que la fleur est tombée : il ne faut pas , qu'ils soient plus gros qu'une noix ordinaire , & on les emploiera comme tous les autres fruits à écorce.

Recette pour faire l'eau Chinoise avec le syrop du Citron de Madère.

Pour une pinte de syrop du citron susdit , vous mettrez une pinte d'esprit de vin , sans eau ni sucre ; cependant proportionnellement toujours à la force que vous voudrez donner à votre eau Chinoise.

Recette pour faire cinq pintes d'eau Chinoise commune , avec le Citron de Provence , d'Italie ou de Portugal.

Prenez vingt-cinq petits citrons verts , ou les zestes de ces citrons , distillez-les avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie , deux pintes & demi-septier d'eau , & une livre un quart de sucre , pour le syrop.

Recette pour l'eau Chinoise double.

Prenez les zestes de trente citrons , trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie , pour les distiller , & trois livres de sucre , que vous ferez fondre dans deux pintes d'eau fraîche , pour le syrop de votre liqueur.

Recette pour quatre pintes d'eau Chinoise fine & sèche.

Prenez les zestes de trente-cinq ou trente-six citrons , que vous ferez distiller dans pareille quantité d'eau-de-vie , que pour les précédentes recettes : mettez , pour faire votre syrop , fondre deux livres de sucre , dans une pinte & chopine d'eau fraîche.

De cette façon vous ferez l'eau Chinoise , à quelque chose près aussi bonne qu'avec le syrop du citron de Madère confit , en supposant que le syrop est dans sa perfection.

C H P I T R E X L I I I .

Du Limon.

LE Limon est un fruit plus gros que le citron , & plus rond ; sa chair est ordinairement moins épaisse : il est , comme le citron , rempli d'une substance vésiculeuse & spongieuse , pleine d'un suc , ou jus aigre & piquant.

Les Limons ont l'écorce d'un jaune citrin , sont fort odorans. Le suc , comme j'ai dit ci-dessus , est aigre & piquant , mais cependant fort agréable au goût , & même à l'odorat : il rafraîchit , il purifie le sang , chasse le mauvais air , réjouit le cœur , & donne de l'appétit. On l'emploie , comme le citron , assez indifféremment aux mêmes usages : tous les Distillateurs le confondent avec le citron : ils n'y perdent rien , car il abonde autant en jus & en quintessence , que ce dernier fruit.

Pour faire l'eau de Limette.

L'eau de Limette se fait avec le fruit ci-dessus. Les Confiseurs, Limonadiers, Officiers de Maison , le confondent avec le citron.

Pour faire cette liqueur , vous choisirez vos limons frais & bien mûrs ; vous couperez les zestes , comme pour l'eau de ci-

tronelle, les distillerez de la même façon, à un feu tant soit peu vif, & ne tirerez point de flegmes. Vous ferez le syrop avec du sucre & de l'eau fraîche, comme aux chapitres précédens, & passerez le tout à la chausse pour la clarifier; & quand votre liqueur sera claire-fine, elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Limette.

Vous prendrez trois limons ordinaires, de grosseur moyenne: s'ils sont petits, vous en prendrez quatre; s'ils sont beaux, deux suffiront: vous prendrez la même quantité d'eau-de-vie, qui est déterminée pour l'eau de citronnelle; la même quantité d'eau, & la même de sucre, pour faire le syrop: & pour la double, ou pour celle fine & sèche, vous vous conformerez en tout au chapitre indiqué quarante-unieme.

CHAPITRE XLIV.

De la Bigarade.

LA Bigarade est le fruit d'un oranger: cette espece d'oranger est très commune en Provence. Son fruit est appelé Bigarade, à cause des raïures qui sont sur son écorce, & des inégalités qui se rencontrent sur ladite écorce, sur laquelle naissent plusieurs pointes & excressences, comme de petites cornes.

Dans la classe des oranges aigres , la bigarade tient le premier rang. Les Distillateurs s'en servent quelquefois. On en tire la quintessence. Elle entre dans les recettes de plusieurs liqueurs : elle est la base d'une liqueur , qu'on appelle eau de bigarade.

Pour faire l'eau de Bigarade ou d'Orange.

Vous prendrez pour faire cette eau , des bigarades de Provence , ou de Portugal , dans le tems que vous saurez que les Confiseurs les emploient ; car c'est précisément celui où il faut les distiller. Les Confiseurs ne se servent point des zestes de la bigarade , & les vendent. Vous les mettrez dans l'alambic , avec de l'eau-de-vie , un peu de macis , ou de muscade , pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zestes , dès qu'ils seront coupés , de peur qu'ils ne s'y échauffent , & ne fermentent , ce qui rendroit la liqueur mauvaise.

Quand votre alambic sera garni , ainsi que nous venons de dire , vous les mettrez sur un feu un peu vif , parceque la quintessence d'un fruit verd ne s'enleve pas aussi facilement , que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des flegmes , crainte du goût d'empyreume. Vous ferez le syrop à l'ordinaire avec

l'eau fraîche , dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre : vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés , & passerez ce mélange à la chausse , pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire , elle sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Bigarade ou d'Orangeffe.

Prenez six bigarades ordinaires : si elles sont belles , quatre suffiront : vous en pourrez mettre jusqu'à huit , si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits , avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie. Vous prendrez pour faire le syrop , deux pintes & chopine d'eau , dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre ; & pour assaisonner votre liqueur , vous mettrez un gros de macis , & une demie noix de muscade.

C H A P I T R E X L V .

De l'Orange de Portugal.

POUR que l'orange soit bonne , il faut la cueillir dans sa parfaite maturité , que l'arbre ne soit ni en sève , ni en fleurs ; choisir celles qui sont d'un jaune bien foncé , bien doré , bien brillant , dont l'écorce sera fine , grasse , tendre , transparente , & bien pointillée à petits grains.

Pour faire l'eau d'Orange de Portugal.

Vous couperez les zestes, comme ci-dessus ; vous les mettrez ensuite dans votre alambic, avec de l'eau-de-vie, en telle quantité, que celle de liqueur, que vous aurez à tirer, en y mettant aussi un peu d'eau. Vous mettrez votre alambic, ainsi garni, sur un feu un peu vif : vous distillerez vos esprits, éviterez de tirer des flegmes, qui altéreroient votre marchandise ; car la quintessence de ce fruit, comme celle de tous les fruits à écorce, montant la première, les flegmes qui viendroient ensuite, donneroient à votre liqueur le goût d'empyreume. Vous ferez votre syrop, à l'ordinaire, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche, vous verserez dedans vos esprits distillés, passerez le tout à la chauffe, & la liqueur étant claire, sera faite.

Recette pour six pintes d'eau d'Orange de Portugal.

Vous prendrez quatre oranges de Portugal, si l'orange a les qualités décrites & requises ; & plus, si elles sont petites & de moindres qualités ; & cela, au jugement que vous porterez vous même de votre liqueur ; vous distillerez vos zestes avec trois pintes & chopine d'eau-de vie, & un demi-septier d'eau ; & mettrez, pour le syrop, une livre un quart de sucre, dans trois pintes d'eau.

Pour faire l'eau à la fine Orange.

Vous choisirez les plus belles oranges , les plus quintessencieuses , selon les regles que nous venons d'en donner à la recette précédente.

Vous couperez delicatement vos zestes , de façon que sans mordre sur le blanc , vous enleviez toute la superficie quintessencieuse qui est janne : les zestes coupés , vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie , & les distillerez sur un feu un peu plus vif que l'ordinaire , à cause de l'eau , sans tirer de flegme. Vos esprits étant distillés , vous les mettrez dans un syrop fait à l'ordinaire , avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre syrop étant fait , vous verserez dedans vos esprits distillés , les passerez à la chauffe pour les clarifier , & votre liqueur sera faite.

Au défaut du fruit , on peut emploïer la quintessence d'orange : mais il faut en emploïer le moins qu'on pourra , parceque la quintessence est sujette à déposer : on ne doit en faire usage , qu'au défaut du fruit : si vous vous en servez , il faut faire clarifier l'eau , pour faire le syrop , & vous passerez la liqueur aussi claire-fine , qu'il vous sera possible , afin d'éviter le dépôt.

Recette pour la fine Orange moëlleuse.

Vous mettrez dans votre alambic les

zestes de six belles oranges de Portugal , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop de votre liqueur , trois livres & demie de sucre , & une demie livre de cassonade , & deux pintes & demi-septier d'eau.

Recette pour la fine Orange en liqueur fine & sèche.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de huit belles oranges de Portugal , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le syrop , deux livres de sucre , & une demie livre de cassonade , & deux pintes d'eau , pour faire votre syrop ; pour faire de chacune des deux recettes , environ six pintes de liqueur.

Si vous faites l'une & l'autre de ces deux liqueurs avec la quintessence , vous mettrez pour celle qui doit être moëlleuse quatre-vingt gouttes , & pour celle qui doit être fine & sèche , cent gouttes de quintessence : vous les distillerez à un feu tant soit peu vif , & éviterez les flegmes , ce que nous ne pouvons assez recommander pour la qualité de la marchandise.

Il nous reste à parler des quintessences de citron , bigarade & limon ; de la façon d'emploier les quintessences des fruits à écorce ; ce que nous ferons dans le chapitre suivant.

CHAPITRE XLVI.

*Des Quintessences de Citron, de Bigarade
& de Limon.*

La nécessité & la façon d'emploier les Quintessences.

*Récapitulation sur tous les fruits à écorce
qu'on emploie verds.*

QUOIQUE le Citron & les autres fruits à écorce se ressemblent assez, la façon d'extraire leur quintessence est absolument différente; c'est-à-dire, de la bergamotte & du fruit verd, qui ont l'écorce plus ferrée que les précédens : ils ne donneroient point de quintessence dans l'entonnoir. On en distille les zestes : on en remplit la cucurbitre, à un ponce près du couronnement, & on remplit le reste d'eau : on distille la recette au bain-marie, comme pour le néroly de fleurs d'orange, & on sépare la quintessence des citrons, limons & bigarades, comme on fait le néroly : parcequ'elle surnage de même sur l'eau distillée; & de cette eau distillée, mêlée avec des esprits, & le syrop à l'ordinaire, vous ferez d'excellentes liqueurs. Comme les fruits à écorce sont très chers dans ce Pais-ci, il est impossible d'en ti-

rer une quantité de quintessences sans entrer dans des frais immenses ; il faut donc la tirer d'ailleurs : mais si l'on n'est pas familier avec leurs odeurs , il est très facile d'être trompé , ce qui porteroit un préjudice considérable à la marchandise : & comme elles sont l'unique ressource , au défaut du fruit , il faut s'attacher extrêmement à cette partie. Vous distinguerez facilement à l'odorat celle d'Italie , qui est la meilleure de toutes ; la façon contribue beaucoup à sa bonté & sa nouveauté : celle qui est vieille a beaucoup perdu de sa qualité.

On se sert des quintessences , pour parfumer les huiles ou essences pour les cheveux , pour chasser les mauvaises odeurs , pour faire des eaux d'odeurs , & pour les liqueurs de goût.

On se sert de toutes les quintessences de cette façon : on met dans l'alambic , au lieu des fleurs ou des fruits , un certain nombre de gouttes de quintessences , ainsi qu'il est porté par les recettes ; on les distille comme le fruit , à l'eau & l'eau-de-vie ; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés , on les verse dans le syrop fait à l'eau fraîche , avec le sucre fondu dedans : on les passe à la chauffe ; & les mélanges étant clarifiés , les liqueurs sont faites.

Pour les fruits verts qu'on emploie, on peut en faire usage presque aussitôt que la fleur est tombée ; car ce fruit a d'abord beaucoup d'odeur, & même de quintessence propre au travail ; de sorte que tous les quinze jours, on le peut employer, avec différence de quantité & de qualité, & jusqu'à sa parfaite maturité : à tous ses degrés de grosseur, il donnera un goût & un parfum différent. Et ces sortes d'épreuves se peuvent faire à Paris comme ailleurs, parce qu'il y vient d'Italie, de Provence & du Portugal, des fruits de toute grosseur, & de tout point de maturité : on peut aussi employer le fruit passé ; mais il ne faut pas qu'il soit pourri.

Il faut toujours un peu plus d'effort, pour extraire la quintessence du fruit verd, parceque l'écorce est plus serrée ; cependant elle monte assez vite pour ne pas tromper le Distillateur sur les flegmes, qui font tort aux fruits, sur-tout quand ils sont verts parcequ'ils sont plus âcres.

C H A P I T R E X L V I I .

Des Fruits à l'Eau-de-vie.

Nous ne sortirons pas de la partie des fruits, sans expliquer la façon de confire les fruits à l'eau-de-vie. Nous n'en a-

vons que fix de cette espece, qui sont, la pêche, la presse, l'abricot, & la poire de rouffelet, la reine-claude & la mirabelle.

L' A B R I C O T.

Pour faire des Abricots à l'eau-de-vie, il faut prendre de ceux qu'on appelle abricots à plein vent, presque mûrs, cueillis dans un tems chaud & sec, après le lever du Soleil; fendez-les en forme de croix, essuiez le petit duvet, ou coton qui les couvre; faites les ensuite blanchir au demi syrop; & lorsqu'ils blanchissent, aïez soin de les faire tremper legerement avec une écumoire: cela est d'autant plus essentiel, que les côtés du fruit, qui n'ont pas trempé, sont tachés pour l'ordinaire, ce qui diminue son mérite, lui ôte ce coup d'œil avantageux, qui fait un autre mérite: & après le blanchissage, vous les ferez égouter, acheverez le syrop; & quand ce syrop sera fait, vous le mêlerez avec de l'eau-de-vie, si vous destinez vos abricots à être mangés dans un mois. Si vous les voulez conserver plus long-tems, un an, par exemple, ou plus, vous y mettrez de l'esprit de vin; & remplirez de votre syrop, mêlé avec de l'eau-de-vie, ou l'esprit de vin, les bouteilles où vous aurez arrangé vos abricots: vous boucherez bien

vos bouteilles ; & quand vos abricots seront tombés au fond , ils seront bons à manger.

Recette pour un cent d'Abricots.

Vous en prendrez toujours quelques-uns de plus que le nombre , que vous voudrez accommoder , pour remplacer ceux qui se feroient gâtés au blanchissage. Vous prendrez quatre livres de sucre , & trois pintes d'eau , pour faire votre syrop ; vous mettrez le sucre & l'eau sur le feu ; & quand il sera prêt à bouillir , vous le clarifierez avec deux blancs d'œuf fouettés ; vous ne les mettrez pas tous deux à la fois , vous les partagerez par quart ; & quand votre syrop aura été clarifié par la moitié de vos blancs d'œuf , & qu'il commencera à prendre corps , vous blanchirez vos abricots comme nous avons dit , en les trempant dans votre syrop : quand vos abricots auront tous été blanchis , vous acheverez le syrop , en mettant le reste de vos blancs d'œuf , pour achever de le clarifier : quand enfin il sera froid à fond , vous verserez dedans , deux pintes d'esprit de vin , ou d'eau-de-vie , que vous mêlerez bien avec le syrop ; & quand le mélange sera fait , vous le verserez sur vos abricots , que vous devez auparavant avoir bien arrangé dans la bouteille où vous voulez les mettre.

CHAPITRE XLVIII.

De la Pêche.

LA Pêche est un fruit, dont la chair est molle & fine, pleine d'un suc exquis, quand elle est mûre; mais dès qu'elle devient trop molle, elle est déjà passée. La peau des meilleures est très fine, & se détache facilement: le dedans de ce fruit est d'un rouge vermeil. Je ne parle pas de toutes les pêches, on en feroit un long traité; mais toutes celles dont la peau est fine & bien colorée, la chair ferme, douce & bien succulente, d'un goût sucré, cependant relevé, vineux & parfumé, le noïau petit, & qui quittera le fruit facilement, auront toutes les qualités qu'elles peuvent avoir.

Les Distillateurs, les Bourgeois & les Officiers en font un ratafia, d'un mérite supérieur, dont nous parlerons aux chapitres des ratafias: il est très bon à employer, à cause de ce goût vineux & parfumé: il fermente aisément, ce qui fait qu'on doit avoir beaucoup d'attention quand on l'emploie.

On peut conserver ce fruit, par le moyen de l'eau-de-vie, plusieurs années, & ajouter même un degré à la bonté na-

rielle de son parfum, en apportant à la façon de le conserver toute l'attention, qu'il y faut. Tous les fruits peuvent se confire à l'eau-de-vie, excepté la pomme & la figue; au moins cette façon n'est pas encore d'usage nulle part.

De tous les fruits, quel'on confit à l'eau-de-vie, pour les conserver, la pêche est celui qui est le plus en usage. Nous joindrons encore la cerise à ceux que nous avons dit ci-dessus.

La pêche étant naturellement froide; est plus difficile à confire que les autres fruits: il faut un syrop, qui ait plus de corps, & mettre plus d'esprits qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles pêches, qu'il sera possible de trouver; qui ne soient pas tout-à-fait mûres, les cueillir en saison sèche & chaude, dans la chaleur du jour, afin que l'humidité en soit bien essuïée; les prendre sans tache: il faut bien essuier le duvet ou le coton, qui les couvre: on les fend ensuite jusqu'aux noïau, pour donner au syrop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur, & de les confire à fond, & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite, vous mettrez votre sucre dans une poëlle à confiture, & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches, que vous aurez à confire; comme nous le

dirons à la recette : vous mettrez de l'eau à proportion , & clarifierez votre sucre.

Quand votre syrop sera fait à moitié , vous mettrez dans ce syrop une partie de votre fruit ; (il faut qu'il soit bouillant) , & le laisserez blanchir : il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage , & mieux vaudroit encore , qu'ils le fussent moins que plus.

Vous les tirerez ensuite avec une écumoire , à mesure qu'ils blanchiront , & il faut être prompt à les retirer , parceque ceux qui cuisent trop sont perdus , & tout au plus , on peut les servir comme compote : mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie.

Quand vous retirerez les fruits du blanchissage , il faut avoir soin de les arranger à mesure sur une table couverte de linge blanc , pour les laisser égouter , & observer de les poser sur leur entaille , afin que l'eau que le fruit a pris au blanchissage s'écoule , & qu'il ne reste que le fruit du fruit , c'est-à-dire , ce parfum , qui en est l'ame.

Pendant que votre fruit s'égoute & se refroidit , vous acheverez le syrop , que vous ferez réduire à la plume , prêt à candir ou à se cristalliser ; vous le retirerez & le passerez dans un tamis ; ensuite le laisserez reposer & refroidir : ensuite vous met-

trez en pareille quantité, moitié esprit de vin & de syrop; & quand vos pêches seront bien arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de syrop & d'esprit. Ce fruit quoique gros & lourd se soutient dans la liqueur qui fait son syrop, sans toucher le fond, jusqu'à ce qu'il soit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du syrop & des esprits elles tomberont au fond, & pour lors elles seront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer, confire, & conserver les pêches, & la conduite à observer pour le faire avec succès.

Recette pour un cent de Pêches.

Prenez en toujours plus que le nombre, que vous voudrez confire, pour remplacer celles qui périront au blanchissage. Vous prendrez pour faire votre syrop, huit livres de sucre, avec six pintes d'eau; quand votre sucre sera fondu, & que le syrop sera prêt à bouillir, vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œuf fouettés; vous ne les mettrez pas tout à la fois; mais vous les partagerez & les emploierez par quart; & quand vous les aurez clarifiés, en y mettant la moitié desdits blancs d'œufs, & que votre syrop commencera à prendre corps, vous blanchirez vos pêches, ainsi que nous l'avons dit dans le chapitre précédent. Quand vos pêches se-

ront blanchies, vous acheverez le syrop jusqu'à ce qu'il commence à se crystalliser; & mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entierement: vous attendrez en le laissant exposé qu'il soit refroidi à fond: après quoi vous y mêlerez quatre pintes d'esprit de vin, & verserez le mélange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Si vous emploïez de la cassonade au lieu de sucre, vous mettrez autant de blanc d'œuf que de livres de cassonade, afin de clarifier votre syrop; & vous mettrez autant de cassonade que de sucre.

CHAPITRE XLIX.

De la Presse.

LA Presse est une autre espece de Pêche; qui ne quitte pas le noïau comme la précédente; elle a de grandes qualités comme toutes les autres pêches: on la confit à l'eau-de-vie, ainsi que nous l'allons dire.

Confite à l'eau-de-vie; elle est supérieure à la pêche. La pêche est un fruit fondant & mou, & se ride quand l'eau en est sortie; mais la Presse garde tout son brillant, parcequ'elle a la chair ferme & serrée; ce qui fait, qu'elle conserve son sucre & sa
beauté

beauté, qui se conservent encore par la force des esprits.

Si on fait des Presses à l'eau-de-vie, afin qu'elles soient bonnes à manger, il faut essuier le duvet qui les couvre, les fendre comme les pêches jusqu'au noiau, les faire blanchir au syrop, & les égouter. Ensuite faire le syrop à fond; quand il sera fait, le retirer de dessus le feu & le laisser refroidir: quand ce syrop sera froid, & vos Presses bien égoutées, vous les remettrez dans le syrop, les couvrez; & laisserez l'espace de vingt quatre heures infuser: au bout de ces vingt-quatre heures, vous en tirerez vos Presses, & remettrez le syrop dans la poëlle que vous remettrez sur le feu pour le faire bouillir. Vous l'écumerez de nouveau & le retirerez encore de dessus le feu, le laisserez refroidir, pour y remettre encore vos Presses infuser pendant vingt-quatre heures; vous continuerez d'observer la même conduite jusqu'à trois fois; après quoi, vous retirerez vos Presses & les mettrez égouter sur une claie. Pendant que vos Presses s'égouteront, vous ferez le syrop à la plume, & quand il commencera à candir, vous le laisserez refroidir & le mettrez dedans l'esprit de vin; & vos Presses étant arrangées dans vos bouteilles, vous les remplirez de ce syrop spiritueux; vous les boucherez bien, &

au bout de deux mois vos Presses seront bonnes à manger, & délicieuses au goût.

Quelques personnes ne font d'autres préparations à ce fruit, que de le faire blanchir tout simplement dans l'eau; ils entendent assez mal la conduite qu'il faut à ce fruit, parceque l'eau l'amollit & le perd; au lieu que le syrop le conserve & le fortifie: d'autres ne mettent, ni assez d'eau-de-vie, ni assez d'esprit de vin; le syrop se trouve trop foible, & le fruit n'est ni beau, ni bon, & même ne peut se conserver. Comme les pêches & les presses sont à-peu-près de même grosseur, la recette précédente servira pour ce fruit.

C H A P I T R E L.

De la Reine-Claude & de la Mirabelle.

LA Reine-Claude est une prune verte, qui mûrit au mois d'Août. Malgré sa maturité, elle conserve toujours sa verdure, mais ce verd est tendre; sa chair est d'un jaune tendre, succulente & extrêmement douce; la peau est fine & colorée d'un rouge brun aux endroits, où elle est exposée au Soleil: son goût est sucré; & c'est des fruits de cette espèce, le fruit le plus parfait.

La Mirabelle est une autre prune, lon-

guette, blonde, teinte d'une couleur incarnate, quand elle est bien exposée au Soleil. Cette prune est douce, très propre à confire, & bonne à mettre à l'eau-de-vie comme la précédente, ainsi que nous verrons ci-après.

Pour confire à l'eau-de-vie la prune de Reine-Claude, il faut la prendre, quand elle commence seulement à mûrir; il ne faut pas, qu'elle ait été maniée, ni qu'elle soit cueillie long tems auparavant, ce que vous connoîtrez facilement par la fleur, qui n'y sera plus, si elle a été maniée. Quand vous les aurez choisies, si vous ne les cueillez pas vous-même, ce qui seroit infiniment mieux, après que la chaleur auroit essuyé la rosée qui les couvre, vous les essuiez légèrement pour en ôter la fleur: les picquerez autour avec une épingle seulement pour percer la peau, & les mettrez tremper dans l'eau avec un filet de vinaigre, pour conserver leur verdeur; vous les blanchirez ensuite au demi syrop, comme il est dit ci-dessus; les retirerez & laisserez égouter: pendant que vos prunes s'égouteront, vous achèverez votre syrop; étant achevé, vous le retirerez du feu, & quand il ne sera plus qu'à moitié chaud, vous mettrez vos prunes dedans pour vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous les retirerez avec une écumoire, &

les remettrez égouter ; ensuite vous ferez bouillir & clarifier votre syrop , l'écumerez & le rendrez à la grosse plume , le laisserez refroidir , arrangerez vos prunes dans vos bouteilles ; & quand votre syrop sera froid , vous y mettrez de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin , selon le tems que vous les voudrez conserver , & vous en remplirez vos bouteilles : au bout de six semaines elles seront bonnes à manger.

Les Mirabelles , vous les cueillerez à-peu-près mûres ; vous les piquerez à l'endroit de la queue : vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau de-vie pour huit jours. Observez de ne mettre de vos prunes que la moitié de la bouteille , remplissant votre bouteille de bonne eau-de-vie de Coignac portant épreuve , ensuite vous les retirerez & les passerez au syrop comme pour les blanchir , qui est l'ouvrage le plus prompt , à cause de la petitesse du fruit , les mettant refroidir sur une table couverte d'un linge blanc , afin qu'elles se serrent l'une sur l'autre jusqu'à que le syrop soit froid ; & l'eau-de-vie que vous aurez retiré de vos prunes , vous le passerez à l'alambic , & vous mêlerez cet esprit , avec le syrop. C'est ici la meilleure de toute façon : au bout de quinze jours elles seront bonnes à manger,

*Recette pour confire deux cens Prunes
de Reine-claude.*

Prenez la même quantité de syrop & d'eau-de-vie, qui est portée, dans celle de l'abricot.

Pour la Mirabelle, vous en confirez quatre cens par la même recette.

C H A P I T R E L I.

Du Rouffelet.

LE Rouffelet est une petite poire, qui a le goût sucré. Il y en a de gros & de petits : celui de Rheims est le plus estimé ; & c'est presque la plus estimée des poires : elle est médiocre en grosseur, bien faite, a la peau très fine, grise, jaune en murissant, & rouge brune du côté qu'elle est exposée au Soleil : la chair en est tendre, fine & sans marc, & son eau est agréablement parfumée ; mais d'un parfum, qui lui est particulier, & qu'elle seule possède : elle mûrit ordinairement en Août, ou au commencement de Septembre. Elle se soutient également, quelque emploi qu'on en veuille faire, crue ou cuite, confite ou sèche.

Pour confire le Rouffelet à l'eau-de-vie, il faut le cueillir avant qu'il soit absolument mûr ; mais seulement prêt à mûrir. Il faut les prendre sans tache, les tourner bien finement, de sorte qu'il ne paroisse

pas, que le couteau y ait passé : vous aurez soin en les tournant de laisser la queue, afin qu'on les puisse prendre promptement & proprement. Vous ferez votre syrop à fond : vous y passerez vos poires pour les blanchir ; & afin qu'en les blanchissant, elles puissent se soutenir fermes, il faut les retirer ensuite, & les faire égouter sur les claies : pendant qu'elles égouteront, vous ferez bouillir votre syrop pour le clarifier : ensuite vous le retirerez & le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin dans le syrop, selon le tems que vous vous proposerez de conserver vos fruits : vous arrangez ensuite vos poires dans des bouteilles, & les remplirez ensuite de ce mélange. Voilà la façon de confire ce fruit à l'eau-de-vie.

Pour confire le Raisin à l'eau-de-vie.

Le Raisin que nous emploions, & qu'on confit à l'eau-de-vie, est un raisin de Provence, qu'on appelle dans le Pais *Panse*, ou le raisin de Damas sec, qui est encore plus délicat.

Vous prendrez donc pour cela du raisin sec de Damas, & le mettrez tremper dans l'eau-de-vie, pendant huit jours : au bout de ce tems, les grains pénétrés dans l'eau-de-vie seront grossis : vous mettrez l'eau-de-vie, dans laquelle auront trempé

vos raisins , dans un syrop , que vous ferez , comme celui que j'ai dit à l'article de l'abricot , à la différence seulement , qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de syrop ; c'est-à-dire , que pour trois pintes de syrop , vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le syrop avec l'eau-de-vie , vous passerez le mélange à la chausse ; & quand il sera clair , vous le mettrez sur vos raisins , qui vaudront beaucoup mieux que le verjus , qu'on avoit confit jusqu'ici.

C H A P I T R E L I I .

De tous les Fruits à l'Eau-de-vie.

LES Chapitres ci-dessus , sont pour les fruits , qu'on est le plus en usage de confire à l'eau-de-vie ; mais il est nécessaire de dire un mot , dans celui-ci , sur tous les fruits qu'on peut confire de la même façon. Tous les fruits , excepté la pomme & la figue , peuvent se conserver dans un syrop spiritueux : mais ces deux fruits n'ont jamais été d'usage.

On peut faire confire les Cedrats , les bergamottes , les citrons & tous les fruits à écorce de cette façon ; les amandes , toutes sortes de poires , de prunes , de cerises , groseilles , bigareaux , raisins , &c.

K iiij

Quand vous voudrez confire les fruits à écorce, vous choisirez toujours ceux qui auront l'écorce la plus épaisse, parcequ'ils sont plus quintessencieux que les autres, & que l'on ne confit que l'écorce. Quand vous aurez choisi de fraîches oranges, des bergamottes, bigarades, limons, citrons, &c. vous les tournerez si délicatement, qu'il ne paroisse pas que le couteau y ait passé, il faut même que cette superficie jaune, que vous tournerez, ne soit prise qu'à moitié, & laisse sur l'écorce blanche un coup d'œil jaune, & la meilleure partie de la partie quintessencieuse, parcequ'il ne resteroit plus aucun goût au fruit, que vous voudriez confire, si vous enleviez toute la superficie jaune, qui est sa partie la plus odorante, comme la plus parfumée.

Il faut que le fruit ainsi tourné, soit aussi uni, qu'il sera possible : vous les couperez ensuite par quartiers, que vous leverez de dessus cette partie succulente, qui est proprement le fruit ; ce que vous ferez & le plus délicatement qu'il se pourra, en observant que votre couteau ne touche point aux acides. Vous pourrez cependant laisser votre fruit en son entier ; mais pour lors vous ferez, avec quelque chose, deux trous à votre orange, un à l'endroit de la queue, & l'autre à l'opposé, sans presser le fruit ; vous en ferez sortir le jus ; vous les ferez

blanchir dans l'eau bouillante, & les ferez égouter sur des claies; vous ferez ensuite votre syrop, le clarifierez, & y mettrez cuire vos fruits; & votre confiture sera faite.

Si vous voulez les mettre à l'eau-de-vie: quand vous aurez retiré vos fruits du blanchissage, vous les ferez égouter, ainsi que nous avons dit; & pendant qu'ils égouteront, vous ferez bouillir votre syrop, le clarifierez, & quand il sera clair & refroidi, vous y mettrez de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, & le verserez ensuite sur vos fruits que vous devez avoir eu soin de bien arranger dans des bouteilles, & au bout de deux mois vos fruits seront bons à manger.

Pour ce qui est des autres fruits, on les confit de même que nous avons dit aux premiers chapitres; il faut donc que le fruit soit absolument confit, qu'on puisse le manger en confiture & qu'on puisse le sécher pour garnir les crysiaux.

Si vous n'avez pas de fruit à l'eau-de-vie, & qu'on en commande, vous pourrez acheter du fruit confit avec son syrop chez les Confiseurs; vous le tirerez du syrop, & le ferez égouter comme ci-dessus, & bouillir le syrop que vous clarifierez; & quand il sera froid, l'emploierez comme ci-dessus.

Quand on veut avoir du fruit confit

fec, on le passe au syrop, comme si on vouloit le mettre à l'eau-de-vie; & quand il est tiré du syrop où il a resté plusieurs mois, on le fait sécher.

CHAPITRE LIII.

Des Epices.

Voici la partie essentielle de notre Traité, comme celle, qui entre dans presque toutes les recettes, la moins connue & la plus nécessaire aux Distillateurs. Nous allons redoubler d'attention, pour l'expliquer, & pour mettre nos Lecteurs à portée d'en tirer tout le fruit possible.

La Cannelle.

La Cannelle est la seconde écorce des branches d'un arbre, qu'on appelle le Cannelier, qui croît aux Indes Occidentales; c'est sur-tout aux Isles de Ceylan, de Java & en Malabar qu'il est plus commun. Les Latins l'ont appelé *Cinnamomum*.

Les Distillateurs font une liqueur, à laquelle ils ont donné ce nom Latin, parce que la cannelle est la base de cette liqueur, & que le goût de cette épice est le dominant de cette liqueur.

Pour bien choisir la cannelle, il faut qu'elle soit odorante, d'un goût piquant, & de couleur rougeâtre. Cette épice est

un des plus excellens cordiaux, qu'il soit possible de trouver. Le Distillateur en tire les esprits à l'eau-de-vie. Pour assaisonner ces liqueurs, il en tire des quiteffences, en fait spécialement l'eau de canelle & le cinnamomum desquels nous allons parler.

Eau de Cannelle.

Pour la faire, prenez la quantité de canelle portée par les recettes, proportionnellement à la quantité de liqueur, que vous voudrez faire; vous la pilerez bien fine, afin de faciliter aux esprits une prompte issue. Quand votre canelle sera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à nos recettes, & distillerez le tout sur un feu modéré.

Observez d'abord (ce qui est essentiel) que vos esprits qui tombent les premiers n'ont pas d'abord beaucoup du goût de la canelle qu'on distille; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enleve avec les esprits. C'est pourquoi, dans les distillations des épices, il faudra rincer toujours un peu de flegme avec les esprits, si vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices, que vous distillerez.

Aussi vous observerez de mettre moins d'eau qu'aux autres distillations, dans votre alambic.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous mettrez vos esprits dans le syrop, le passerez à la chausse, & quand le tout sera clarifié votre liqueur sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Cannelle.

Pilez en poudre bien menue une once de bonne canelle; mettez la canelle pulvérisée dans votre alambic avec trois poissons d'eau; mettez aussi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau de vie, & pour faire votre syrop, une livre & un quart de sucre, & trois pintes d'eau.

Le Cinnamomum.

La canelle est donc la base de cette liqueur: nous avons dit de quelle façon il la faut choisir; comment on l'emploie pour faire l'eau de canelle. Voïons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui est une autre liqueur; mais infiniment supérieure à la première.

La canelle seule ne feroit qu'une liqueur sèche; c'est pourquoi les Distillateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini.

Vous choisirez donc de la canelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire; vous ti-

rerez un peu de flegme , par la raison que nous avons dite dans ce chapitre même : & quand vous aurez tirez vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; quand il sera fondu vous mêlerez vos esprits dans le syrop , & vous passerez cette liqueur à la chauffe , qui sera faite dès qu'elle sera passée & clarifiée.

*Recette pour six pintes , ou environ , de
Cinnamomum.*

Vous prendrez une once & demie de canelle , deux gros de macis , que vous pilez & réduirez en poudre ; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic , avec quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; vous distillerez le tout à un feu ordinaire , en tirant un peu de flegmes , & vous prendrez pour faire le syrop quatre livres de sucre , deux pintes & chopine d'eau.

Vous emploïerez une demie livre de cassonnade sur le total de votre sucre , pour engraisser la chauffe , afin de pouvoir engraisser votre liqueur , & vous ferez chauffer l'eau , afin de faire fondre votre sucre plus facilement.



CHAPITRE LIV.

Du Macis.

LE Macis est le nom que l'on donne à la seconde écorce de la noix muscade. Cette écorce est tendre & de bonne odeur, de couleur jaunâtre ou rougeâtre ; elle se sépare de la noix muscade à mesure qu'elle se sèche : on l'appelle communément, mais improprement, fleur de muscade. Le macis est rouge quand il est frais, & devient jaune en vieillissant. Les Distillateurs en tirent les esprits pour l'assaisonnement de leurs liqueurs, des quintessences, & l'eau appelée l'eau de macis, dont nous allons parler.

L'eau de Macis.

Le Macis dont nous venons de parler, & qui fait la base de cette liqueur, est de toutes les épices la meilleure à employer, & celle qui s'allie le plus facilement dans les recettes.

Pour avoir de bon macis, il faut le choisir pesant, que sa couleur soit celle de l'ambre commun, c'est-à-dire, d'un roux foncé, & qu'elle soit brillante comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités n'est ordinairement pas bon.

Quand vous aurez choisi votre macis , vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau , vous distillerez cette drogue , comme toutes les autres épices ; vous ferez le syrop , ainsi que nous avons dit au précédent chapitre ; mêlerez les esprits avec le syrop , les passerez à la chausse ; & votre liqueur étant clarifiée sera faite.

Recette pour environ cinq pintes & demie d'eau de Macis simple.

Vous prendrez une demie once de macis , que vous réduirez en poudre très fine , & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & un peu d'eau ; vous prendrez , pour faire le syrop , deux pintes & trois demi-septiers d'eau & une livre un quart de sucre.

Recette pour environ six pintes d'eau de Macis double.

Vous prendrez six gros de macis que vous pulvériserez comme dessus ; mettrez dans l'alambic ledit macis pulvérisé avec quatre pintes d'eau-de-vie , & prendrez pour faire le syrop , quatre livres de sucre & deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes & demie de ladite eau , fine & sèche.

Vous ne prendrez pour celle-ci qu'une once de macis pulvérisé que vous ferez distiller avec quatre pintes d'eau-de-vie , &

ne mettez , pour faire le syrop , que deux pintes d'eau & deux livres un quart de sucre.

CHAPITRE LV.

De la Muscade.

LA muscade est une espece de noix solide , qui croît à l'Isle Benda , aux Indes Occidentales.

Il y en a de deux sortes , qu'on trouve chez les Droguistes : une grosse ou muscade mâle , qui est de figure oblongue , & croît sur un muscadier sauvage ; l'autre est plus ronde. Cette dernière est infiniment meilleure , & plus petite que la précédente ; elle est en dehors brune & ridée , & rougeâtre en son intérieur. Les Distillateurs en tirent des esprits , & des quintessences *per descensum* , & au bain de vapeur , comme nous le dirons dans le Chapitre *xvii*. Elle est la base de la liqueur qui suit , qu'on appelle eau de muscade.

Eau de muscade.

Nous n'avons d'autres regles à donner pour juger de la bonté de la noix muscade , que de sentir si elle a de l'odeur , & si elle est pesante.

Pour faire cette liqueur , vous choisirez la muscade , selon ce que nous venons de

dire ; vous la mettrez dans le mortier , & la réduirez en poudre ; mais comme elle se met en pâte en la pilant , parcequ'elle est très huileuse , vous pourrez la raper : vous la distillerez ensuite , comme les autres épices , décrites dans les chapitres ci-dessus ; vous ferez le syrop de même qu'aux autres , mêlerez les esprits avec le syrop , & le passerez à la chauffe ; & lorsque votre liqueur sera claire elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire , & tirer avec vos esprits un peu de phlegme , si vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous distillez.

*Recette pour l'eau de Muscade commune ;
fine , sèche & double.*

Vous mettrez pareille quantiré d'eau-de-vie , pour toutes ces recettes , que pour celle du macis ; vous mettrez une muscade ordinaire pour l'eau commune , une belle pour la double , une & demie pour la fine & sèche , & les quantités de sucre & d'eau portées aux recettes susdites , pour le syrop. Nous ne les donnons pas séparément à cause de leur ressemblance.



CHAPITRE LVI.

Du Girofle.

LES Distillateurs s'en servent dans plusieurs liqueurs : pour une liqueur qui porte le nom de girofle , pour l'eau clairette de Chamberi , pour l'eau des quatre épices , pour l'esprit des quatre épices ; les autres épices y entrent aussi : on en tire la quintessence , ou l'huile en distillant le clou de girofle *per descensum*. Le girofle échauffe , il est très cordial , céphalique , & empêche l'effet du mauvais air ; on prétend même , qu'il attire toute l'humidité qui l'approche , sans qu'il paroisse lui-même mouillé , ni humide. C'est ce qui fait , comme le prétendent quelques-uns , que rien ne croît sous son ombrage , ni même aux environs de cet arbre.

Nous avons déjà dit que sa couleur étoit brune ; & plus elle est rembrunie , meilleur aussi est le clou de girofle : sur ce , vous aurez soin de choisir cette épice , & vous pouvez vous assurer , que celle dont le brun est moins foncé n'a pas tant de qualité que l'autre.

Eau de Clou de Girofle.

Pour faire cette liqueur , vous prendrez la quantité de girofle , portée par vos re-

cettes , & le choisirez de la couleur la plus brune que vous pourrez trouver : celui qui est d'une couleur plus claire , ne vaut rien. Vous le mettrez dans un mortier , vous le pilerez ; & quand il aura été réduit en poudre , vous le mettrez dans l'Alambic , avec un peu d'eau , & l'eau-de-vie qu'il lui faudra , ainsi que nous dirons.

Vous mettrez très-peu d'eau dans l'Alambic , ainsi que pour la cannelle , parce que le goût & l'odeur des épices ne montant avec les esprits que sur la fin du tirage , on est toujours obligé , pour avoir leur odeur & leur goût , de tirer un peu de phlegme ; ainsi que nous avons dit au Chapitre de la cannelle.

Quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche , pour en faire le syrop de votre liqueur ; & quand ce sirop sera fait , vous y verserez vos esprits , que vous mêlerez bien , vous passerez le mélange à la chauffe ; & quand la liqueur aura passé au clair fin , elle sera faite.

Recette pour environ six pintes d'eau de Girofle.

Prenez un gros , ou dix-huit clous de Girofle , réduisez - les en poudre , & les mettez dans l'Alambic , avec trois pintes & chopine d'eau-de-vie , & les distillez sur un feu ordinaire , en observant de tirer un

peu de phlegme ; pour donner aux esprits le goût & l'odeur de l'épice que vous distillez. Prenez , pour faire votre syrop , une livre un quart de sucre , que vous ferez fondre dans trois pintes d'eau.

Eau clairette d'Ardelle de Chambery.

L'eau clairette , qu'on appelle eau d'Ardelle , ou eau clairette de Chambery ; n'est à proprement parler , qu'une liqueur tierce : elle tient un juste milieu entre les liqueurs fines & les liqueurs communes. Cette liqueur est une de celles dont la consommation est la plus grande. Quoique cette liqueur soit simple , & de fabrique ordinaire , peu de Distillateurs réussissent à la bien faire.

On emploie du clou de girofle , auquel on ajoute du macis qui est fort agréable , & qui se partageant dans la liqueur , fait un goût mitoyen , qui tient du girofle & du macis : mais le clou de girofle a toujours le goût dominant , & couvre par sa supériorité le macis , qui ne fait précisément qu'ajouter à son parfum.

Pour faire cette liqueur , vous choisirez le clou de girofle & le macis , sur les marques que nous avons décrites ci-dessus : vous les mettrez dans le mortier , & les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre , vous les mettrez dans votre Alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie , selon ce

qui fera dit, de la quantité de chacune dans votre recette ; ensuite vous mettrez votre Alambic , ainsi garni , sur son fourneau , où vous allumerez un feu tant soit peu vif , & vous tirerez vos esprits , en observant toujours de tirer un peu de phlegme , parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur , que sur la fin du tirage , comme je l'ai déjà dit. Quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche , pour le syrop de votre liqueur : vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit syrop quand le sucre sera bien fondu , & vous passerez le tout à la chauffe , pour le clarifier , & votre liqueur sera faite , quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette liqueur , avant de la passer à la chauffe , c'est un point à observer ; autrefois on donnoit à cette couleur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui en donner une plus éclatante. Vous ferez cette couleur , ainsi que nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs , de la couleur rouge , & ses nuances ; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop de cette liqueur , que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer , pour faire le syrop , au lieu de sucre , de la cassonade , comme si c'étoit une liqueur commune , à cause de la couleur.

Recette pour environ sept pintes d'eau clairette d'Ardelle de Chambery ordinaire.

Comme cette liqueur est tierce, vous mettrez dans votre Alambic un demi gros de clou de girofle, deux gros de macis, quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau: & pour faire le sirop, vous mettrez deux livres & trois quarts de sucre, dans trois pintes d'eau.

Recette pour la même Liqueur en fin

Cette liqueur en fin est meilleure, ce qu'on sent parfaitement. Pour la faire, vous augmenterez d'un quart la recette des épices, mettrez de sucre autant de livres que de pintes d'eau-de-vie, c'est-à-dire cinq pintes d'eau-de-vie & deux pintes & demie d'eau pour le syrop.

CHAPITRE LVII.

Des Quintessences des Epices.

VOICI la partie la plus fine, la plus belle, & la plus difficile: c'est celle qui distingue le plus l'Artiste. Comme les épices sont extrêmement cheres par elles-mêmes, les quintessences doivent être d'un grand prix, & sur-tout la quintessence de cannelle. Quand on la tire, comme celle des végétaux aromatiques, elle rend très-peu, son écorce ayant infiniment plus

d'esprits ; ou parties volatiles , que de substance huileuse.

Pour tirer de cette épice un meilleur parti , qui soit plus avantageux au Public , & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de cannelle , & une simple distillation des esprits de cette épice , voici ce qu'il faut faire :

Au lieu de tirer de l'huile , il faut faire une teinture de cannelle , qui approchera fort de la quintessence huileuse , en la faisant aux esprits rectifiés , comme celle de l'ambre , du musc , & de la civette. Pour faire cette teinture , il faut piler la cannelle , & la réduire en poudre la plus fine qu'il sera possible. Afin que le pilon ne dissipe pas les parties les plus déliées de la cannelle , vous aurez soin d'envelopper le mortier , dans lequel vous la pilerez , d'un sac de peau , que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laissiez assez de jeu , pour pouvoir s'élever & s'abaisser , sans faire tirer celui qui la pile ; vous passerez ce qui est pilé dans un tamis couvert dessus & dessous , & vous pilerez le restant & le passerez , comme il est dit , jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : vous mettrez ensuite cette cannelle , réduite en poudre , dans une bouteille de verre à grand gouleau , avec de l'esprit-de-vin rectifié ; vous la boucherez bien

avec un bon bouchon de liege bien uni , & qui serre bien , & acheverez de fermer le passage à toute transpiration , avec de la cire blanche , ou de la raifine fondue ; & observerez de mettre deux pouces d'esprit - de - vin au - dessus de la cannelle : vous la laisserez en cet état , en digestion pendant quinze jours , en la remuant une fois par jour , sans la déboucher , pour émouvoir la cannelle & les esprits à fond , & donner lieu à l'esprit-de vin de dissoudre la quintessence , & de se charger en même-tems des esprits de la cannelle ; & au bout de ce tems , vous la laisserez reposer quelques jours , afin de foutirer les esprits doucement , le plus clair qu'il vous sera possible : il faudra pour cela incliner doucement la bouteille , & verser avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quintessence , ou teinture , aux esprits rectifiés , sera rouge , ou rougeâtre : elle est beaucoup moins ingrate , que la quintessence huileuse , faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques , & elle est tout au moins aussi bonne. Voilà la façon la moins dispendieuse de tirer la quintessence de la cannelle : vous pourrez vous servir de l'une des deux proposées : mais une once d'huile de cannelle est d'un prix excessif.

La quintessence de clou de girofle , se
fait

fait de la même façon que la quintessence, ou teinture de canelle ci-dessus ; on peut aussi la faire de la même façon que les quintessences de macis & de muscade.

Pour faire la quintessence de muscade, il en faut prendre une livre, la piler, elle se réduira en pâte. Quand vous l'aurez bien pilée, vous la mettrez sur un linge neuf que vous mettrez dans un tamis ; vous mettrez ensuite ce tamis sur un bain de vapeur ; observez, qu'il faut que votre muscade, ainsi préparée, soit bien étendue sur le linge ; & pour bain, vous pourrez vous servir d'une poêle, ou terrine, un peu profonde, & proportionnée à la grandeur de votre tamis. Vous mettrez ensuite dans cette poêle, ou terrine, de l'eau jusqu'à moitié, & vous ménagerez cependant, par votre arrangement, la facilité d'y remettre de l'eau, si le besoin l'exige. Nous disons, qu'il ne faut mettre de l'eau que jusques à la moitié de votre bain, & que le vase qui servira à cet effet soit un peu profond ; afin, premierement, que l'eau ou sa vapeur ait du jeu : & en second lieu, afin que l'eau en bouillant ne touche point le cannevas de votre tamis, & que la seule vapeur de l'eau imbibe & échauffe la muscade. Vous aurez soin encore de couvrir exactement votre tamis d'un plat de terre, ou autre chose

qui en bouche bien le dessus, & ferme le passage à une trop grande évaporation. Vous laisserez le bain sur le feu, arrangé comme il est dit, jusqu'à ce que le plat qui couvre le tamis, ou ce que vous aurez mis pour le couvrir, soit chaud à n'y pouvoir souffrir la main. D'abord que la muscade a reçu les impressions humides & chaudes de la vapeur de l'eau, elle se dispose à rendre quintessence : dès que vous vous appercevrez, par la chaleur du plat, que votre muscade sera suffisamment disposée, vous prendrez deux plaques de fer, ou de cuivre rouge, bien unies, que vous ferez chauffer d'une chaleur tempérée, c'est-à-dire, chaudes à peu-près comme vous feriez chauffer un fer à repasser du linge, ou tant soit peu plus. Vos plaques doivent être chaudes avant d'ôter ni le plat ni le tamis de dessus le bain; mais le tout étant préparé, vous ôterez le tout, & prendrez promptement les coins du linge qui sert de lit à la muscade, les lierez avec un fort cordon, & le mettrez entre vos deux plaques chaudes, avec toute la diligence possible : vous mettrez vos plaques avec la muscade, ainsi arrangées, sous la presse; & en pressant, vous ferez sortir la quintessence, qui ne tardera pas à s'échapper. Comme il sort toujours de l'eau avec cette quintessence, par rap-

port aux vapeurs qui ont imbibé la mufcade, vous en séparerez l'eau qui s'y trouvera, & vous tirerez une quantité raisonnable de quintessence excellente, & en très peu de tems; car cette épice rend beaucoup.

Vous tirerez par le même moyen la quintessence du macis, & vous pourrez aussi tirer de la même façon, celle du clou de girofle; mais cette méthode est impraticable pour la quintessence de canelle, qui est trop ingrate & qui ne peut se réduire en quintessence comme les autres épices.

Si vous voulez tirer des quintessences d'épices comme vous feriez celle des végétaux, vous en emploierez quatre livres, & six pintes d'eau: & si vous les tirez au bain de vapeurs, vous n'en emploierez que deux livres au plus: c'est surtout pour les quintessences d'épices, qu'il est question d'un bon choix; ainsi vous aurez soin de les prendre & les employer avec toutes les qualités décrites, chacune dans leur Chapitre.

Il nous reste à dire comment on peut tirer l'huile ou quintessence de girofle, d'une autre façon que celle ci-dessus.

On tire l'huile, ou quintessence de girofle, en le distillant *per descensum*. Il faut prendre plusieurs grands verres à boire, par proportion à la quantité, que vous au-

rez à distiller , vous les couvrirez de toile ; que vous lierez fortement autour ; desorte cependant que la toile n'étant pas extrêmement tendue, il y ait une petite cavité, pour mettre dessus vos clous de girofles , que vous pulvériserez. Quand votre poudre de girofle sera sur le linge , vous mettrez sur chaque verre une petite terrine , ou un bassin de balance , ou quelque vase fait exprès , & qui bouche si bien , qu'il ne laisse pas de jour entre son bord & celui du verre : remplissez ensuite vos terrines , ou bassins de balance , de cendres chaudes , qui échaufferont petit-à-petit les clous de girofle , & feront distiller au fond des verres , premièrement , quelques esprits , qui se condensant , se résoudront en liqueur au fond du verre , après une huile claire & blanche. Vous continuerez d'entretenir le même degré de feu , que vous aurez fait en commençant , jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien. Vous séparerez facilement l'huile, de cette liqueur spiritueuse , qui est tombée la première , comme vous faires pour séparer le Néroly d'avec l'eau de fleurs d'orange , & vous la garderez dans une phiole bien bouchée.



CHAPITRE. LVIII.

Des Grains.

APRÈS avoir donné dans les Chapitres précédens , la maniere d'employer les fleurs, les plantes aromatiques & vulnéraires, les fruits & les épices, nous allons passer aux graines aromatiques, & nous commencerons par l'anis.

L'Anis est une graine, ou semence, assez semblable à celle de l'Ache, longue, d'un goût qui tient en même-tems du doux, du piquant & de l'amer : cette semence est chaude, & sert à chasser les vents. Le Distillateur en fait une grande consommation, à cause de la propriété, que nous avons dit, qu'elle a de chasser les vents.

Pour faire l'eau d'Anis.

Il faut bien connoître cette graine, & distinguer la meilleure espece. Pour bien choisir l'anis, il faut savoir, qu'il y en a trois especes : l'anis de ce Pays, que plusieurs Distillateurs achètent verd, & qu'ils emploient verd & sec ; l'anis de Verdun, dont nous parlerons dans ce Chapitre spécialement, & l'anis d'Espagne : cet anis est gros à peu près comme les baies du genièvre, d'un goût excellent ; mais il rend

assez peu à la distillation , & foisonne moins que les autres. Sa couleur est une nuance mitoyenne entre le verd & le gris , qu'on ne peut pas bien définir : son goût est plus fin que l'anis verd , & même celui de Verdun ; mais on ne l'emploie gueres à cause de sa cherté , & par la raison que nous avons dite. L'anis de ce Pays est appelé l'anis verd : sa couleur lui reste très-long-tems , même après qu'il est séché ; mais il est ordinairement amer & peu sucré. Quelques Distillateurs le préfèrent à l'anis de Verdun. L'anis de Verdun ressemble en tout à l'anis verd , si ce n'est qu'il est plus plein que ce dernier : sa couleur est grise , & il a un goût plus agréable que l'anis verd. Il faut observer , quand vous voudrez en acheter , qu'il faut choisir toujours le plus pesant : il ne faut pas prendre celui qui a une couleur rousse , parceque c'est une marque que cet anis a souffert , ou qu'il n'est pas de l'année , ce qui diminue beaucoup sa qualité. Vous pourrez le mâcher avant de l'acheter , pour connoître s'il n'a pas quelque goût étranger au sien , & à celui qu'il a d'ordinaire : vous pourrez connoître par sa force , s'il rendra ce qu'il doit rendre quand il a sa force ordinaire ; cet anis est plus sucré que l'anis verd , & on attend toujours qu'il soit dans la parfaite maturité , pour le cueillir ,

ce qui lui donne une couleur grise ; aussi n'est-il pas besoin de le faire sécher pour l'employer, car il est en état d'être employé aussitôt qu'il est cueilli. L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir, & je crois que c'est celui qu'il faut employer préférablement à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner, & y mêler un tiers de fenouil, selon vos recettes, pour la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil ; & quand l'un & l'autre seront pilés, si cependant vous voulez les piler, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic, avec l'anis & le fenouil, & réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre alambic sur le feu, le luterez exactement, & graduerez le feu, par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de flegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, & quand il sera fondu, vous y mettrez vos esprits distillés, & mettrez ce tiers d'eau-de-vie, que nous avons dit qu'il falloit réserver dans votre syrop ; mêlerez bien le tout,

tant les esprits d'anis, que ce tiers d'eau-de-vie réservé, pour les passer ensemble à la chauffe, jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Deux raisons essentielles obligent le Distillateur à ne pas mettre toute l'eau-de-vie qu'il doit distiller à la fois, ou plutôt à en réserver un tiers, qu'il ne distille pas. La première est, que si toute l'eau-de-vie, de l'eau d'anis étoit distillée, elle feroit bien à l'épreuve; mais elle blanchiroit au moindre froid; & quoique la liqueur fût meilleure, que celle qui est faite comme nous venons de dire, elle n'en feroit pas moins méprisée.

Il nous reste à dire, pourquoi on ajoute le fenouil à l'anis. Cette pratique n'est pas ordinaire, & même tous les Distillateurs mettent l'anis simplement; mais les raisons qui m'ont obligé de m'en servir, c'est que j'ai trouvé que l'anis seul étoit trop fade; & comme le fenouil a un goût plus sec & plus dominant, il fait avec l'anis un alliage agréable. La différence de bonté de l'eau d'anis où il y a du fenouil, à celle où l'on n'en met pas, est considérable, & m'a convaincu par plusieurs expériences, qu'il est nécessaire d'y en mettre.

D'ailleurs, le fenouil empêche que l'eau d'anis ne blanchisse. Cette leçon demande sur-tout d'être réfléchie, & j'invite tous ceux qui distillent, à y faire beaucoup

d'attention ; elle est très importante par rapport au grand commerce que l'on fait de cette marchandise.

Récette pour six pintes d'eau d'Anis.

Mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis , une livre & un quart de sucre , trois pintes d'eau pour faire le syrop , & quand votre sucre sera fondu , vous mettrez cinq demi-septiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le syrop , & passerez le tout à la chausse ; & votre liqueur étant clarifiée , elle sera faite.

L'esprit d'Anis.

L'esprit d'Anis est très commode pour une infinité de Débitans. Le Distillateur , très souvent , est obligé d'en faire , ou pour mieux dire , de l'esprit de vin à l'anis , pour la commodité des Débitans , qui veulent faire de l'eau d'anis , sans avoir la peine de distiller ni de faire infuser ; c'est donc pour ceux qui ne savent pas distiller , ou qui ne veulent pas prendre cette peine.

Il y a des Débitans qui avec une pinte d'esprit d'anis font dix pintes de cette liqueur ; d'autres douze , d'autres quinze , d'autres enfin en font jusqu'à vingt , en le mêlant avec de l'eau-de-vie blanche , autant qu'il en faut pour le degré de force.

que chacun d'eux veut donner à sa liqueur : mais cependant pour qu'elle ait le goût de ce grain , il faut que cette pinte fournisse assez pour couvrir tout , & que ces quantités ci-dessus de liqueurs , sentent suffisamment le fruit ; il n'est question pour cela , que d'un peu de raisonnement , qui n'est qu'une affaire de calcul. Voici comme on peut compter : s'il me faut une once d'anis pour une pinte d'eau d'anis , liqueur finie ; il m'en faut vingt onces pour faire une pinte d'esprit , destinée à faire vingt pintes d'eau d'anis.

Ainsi pour faire de l'esprit d'anis , il faut mettre dans l'alambic de l'eau-de-vie , & de l'anis , à proportion de ce que vous en voudrez tirer ; & mettre aussi dans ledit alambic de l'eau ; à proportion de la quantité d'anis , que vous y aurez mis ; afin que cette graine ne s'attache pas au fond de la cucurbite , lorsque vos esprits sortiront de l'alambic.

Voici ce qui arrive quand on ne met point d'eau dans l'alambic avec la recette ci-dessus , ou qu'on n'y met pas la quantité qu'on en doit mettre. C'est que tout étant esprit , on s'expose à faire brûler sa marchandise ; ou quand les esprits sont élevés , l'anis brûle au fond , donne le goût de feu aux esprits distillés , & donne un très mauvais goût à l'alambic , qu'on

auroit par la fuite une peine infinie à faire perdre.

Votre alambic ainsi garni, vous distillerez le tout à un feu ordinaire, & prendrez garde de ne point tirer de flegme; & ces esprits, vous les garderez, ou pour votre besoin, ou pour votre commerce.

Recette.

Pour qu'une pinte d'esprit d'anis rende dix pintes de liqueur, vous mettrez dans votre alambic cinq onces d'anis, avec une pinte & demie d'eau-de-vie, & une pinte d'eau; vous observerez de ne pas tirer de flegmes, parcequ'inafailliblement vos esprits blanchiroient.

Si vous voulez qu'une pinte vous rende quinze pintes de liqueur, vous prendrez sept onces & demie d'anis, que vous ferez distiller avec la même quantité d'eau-de-vie, que dans la recette précédente, & ajouterez seulement à l'eau qu'il faut dans la première, une chopine pour cette seconde.

Pour que l'esprit d'anis vous rende vingt pintes de liqueur, vous mettrez dix onces d'anis, que vous distillerez avec pareille quantité d'eau-de-vie, que nous avons fixée pour les deux premières; & ajouterez encore, pour cette troisième recette, une chopine d'eau de plus, que la quantité dite pour la seconde recette.

C H A P I T R E. L I X.

Du Fenouil.

LA semence , ou graine de Fenouil , est assez semblable à celle de l'anis , avec lequel toute la plante a beaucoup d'analogie , ce qui fait qu'on confond assez souvent le fenouil & l'anis , & même on vend à Paris cette graine , pour celle de l'anis , quand on crie l'anis verd. Il y a du fenouil , dont la semence est amere , telle est celle qu'on vend à Paris pour l'anis. Il y a une autre espece de fenouil , dont la graine est douce , mais c'est toute la différence qu'il y ait entre elles ; car d'ailleurs , elles sont parfaitement semblables. Les Distillateurs font de la semence de fenouil , un fort grand usage : elle a les mêmes vertus , & les mêmes propriétés que celle de l'anis. Les Distillateurs , pour peu qu'ils soient connoisseurs , savent discerner ces deux semences , & ne s'y trompent pas. Le fenouil a toujours un goût tant soit peu sauvage , & plus sec que l'anis , ce n'est pas que ce goût sauvage ôte quelque chose à la bonté & au mérite de la liqueur , tant s'en faut , ce goût même la rend plus agréable , ainsi que nous le dirons après : elle est la base de l'eau de fenouillette , &

entre aussi dans beaucoup de liqueurs compliquées.

Pour faire l'eau de Fenouillette.

L'eau de Fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis ; mais il n'y a que les connoisseurs, qui sachent véritablement la distinguer : celle-ci a un petit goût sec & sauvage, qui ne déplaît pas : elle a passé, dans ces jours de mode, pour une des meilleures liqueurs : ce goût anisé & sauvage fait une espèce de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée, & qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître, & la bien choisir ; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée, & plus canellée que celle de l'anis : la meilleure est celle, qui est la plus blanche : la jaune ne vaut rien ; la bonne est d'un jaune pâle : celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a souffert sur la plante ; elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût.

Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur : vous pourrez, &

vous voulez le piler , son goût se développera mieux , & son parfum sera plus considérable. Vous garnirez ainsi votre alambic , vous mettrez votre fenouil , pilé comme nous avons dit , avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raisonnable : ensuite mettrez votre alambic , ainsi garni , sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs , c'est-à-dire , sans y laisser les flegmes , parceque le fenouil est de toutes les graines , celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu , vous mettrez votre esprit de vin distillé dans ce syrop , remuerez bien le tout , pour le mêler , & le passerez à la chauffe.

C'est ainsi que se fait l'eau de fenouillette : & comme tout est essentiel dans ce chapitre , nous prions nos Lecteurs de n'en oublier aucune circonstance , s'ils veulent la bien faire.

Recette pour six pintes d'eau de Fenouillette.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie , deux onces de fenouil , vous mettrez le tout dans l'alambic , en y joignant une chopine d'eau ; & vous prendrez , pour faire le syrop , une livre de sucre ; & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité en liqueur double.

Pour six pintes d'eau de fenouil double, vous mettrez autant d'eau-de-vie qu'à la recette précédente, un tiers de fenouil de plus; & un tiers d'eau de moins, c'est-à-dire, deux pintes pour votre syrop, avec trois livres de sucre.

Recette pour pareille quantité en liqueur fine & sèche.

Vous passerez toute l'eau-de-vie à l'alambic, ainsi qu'à la seconde recette, vous mettrez trois onces de fenouil : deux pintes d'eau, une livre & demie de sucre, pour faire le syrop.

Si vous voulez vendre de cette liqueur, pour la fenouillette de l'Isle de Rhé, vous n'aurez qu'à ajouter du macis à votre recette double, ou à celle-ci; c'est précisément la seule différence qu'il y ait de celle-là, à celle qui se fabrique à Paris.

C H A P I T R E L X.

De la Coriandre.

LA graine de Coriandre est ronde, elle est d'un mauvais goût, quand elle est fraîche; mais elle devient très douce, & d'un goût agréable en vieillissant, & quand elle est desséchée : on ne se sert dans la

distillation que de graine de coriandre sèche : elle est stomachale & cordiale , bonne pour les maladies occasionnées par les vents : on en fait le même usage que de toutes les autres graines : on en tire des esprits pour la liqueur qui porte le nom d'eau de coriandre : elle entre dans les recettes compliquées , dans l'eau de melisse , & autres eaux d'odeurs ; mais elle est aussi de toutes les graines , ou semences qu'emploie le Distillateur , la plus ingrate pour la quintessence , & je ne crois pas qu'on en puisse tirer : elle a plus d'esprit volatil que d'huile essentielle.

Pour faire l'eau de Coriandre.

Pour bien faire l'eau de coriandre ; il faut bien choisir cette graine. Voici à quelle marque on peut distinguer celle qui est la meilleure. Il faut qu'elle soit d'un blanc jaune , comme elle est dans sa nouveauté , ou même un peu rousse ; si elle est d'un roux foncé , elle est trop vieille ; si elle est grisâtre , c'est une marque qu'elle a souffert sur la plante : & pour se tromper moins dans le choix , il faut la prendre au goût , la mâcher ; si elle est douce & de bonne odeur , vous pouvez l'employer hardiment & en toute sûreté. Cette graine est trop légère , pour juger de sa bonté par sa pesanteur : elle n'a aucune substance huileuse , comme les autres graines ; aussi elle

se clarifie facilement , & on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse & très legere ; il faut nécessairement la piler pour l'emploier , afin de développer son parfum. Cette graine , au défaut de substance quintessencieuse , a beaucoup d'esprits volatils , qui montent dans la distillation avec les premiers esprits , lorsque la coriandre a été pilée. Vous éviterez quand vous la distillerez , de tirer des flegmes : vous la mettrez comme les autres graines , dans votre alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie , le tout , suivant les recettes , que nous en allons donner ; & quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche , qui est le syrop ordinaire , vous verserez vos esprits dans ce syrop , les mêlerez bien ensemble le syrop & les esprits , en les remuant , & passerez ensuite ce mélange à la chauffe.

La recette maintenant va regler les quantités de chaque chose qui entre dans cette liqueur.

Recette pour six pintes d'eau de Coriandre.

Prenez trois pintes & chopine d'eau de-vie , deux onces de coriandre ; tirez vos esprits sur un feu modéré : une livre de sucre , & trois pintes & demi-septier d'eau , pour faire le syrop.

Si vous faites du plus commun , vous ne

distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & réserverez l'autre tiers, pour mettre avec les esprits dans le syrop.

Si vous voulez faire du fin & sec, ou du double & moëlleux, vous ferez une division de recette, en même proportion que celles que nous avons données à l'eau de fenouillette.

C H A P I T R E L X I.

De l'Angelique.

LES Distillateurs emploient toute cette plante ; mais c'est sur-tout de la graine qu'ils font le plus d'usage. Cette graine a la figure d'un croissant ; elle est platte & un peu blanche, très legere, mais beaucoup moins que celle de la coriandre, huileuse, & qui par conséquent rend assez de quintessence. La graine est de toute la plante, la partie dont on tire le meilleur parti ; elle rassemble en elle tout le parfum de la plante entiere, & le sien d'autre part ; & rend aussi plus en esprits, que toutes les autres parties. Les Bourgeois en font du ratafia, & l'emploient toute entiere, parceque la tige, la racine, les branches & les feuilles ont, à peu de chose près, le même goût.

Quoique le Distillateur puisse se servir

de toute la plante, il n'emploie gueres que la graine, qui est la meilleure partie de toute la plante.

Il faut piler cette graine, avant que de l'emploier pour développer son parfum; elle abonde plus en goût & en odeur, que toute autre graine, elle foisonne aussi beaucoup. Ce seroit en un mot, la meilleure des graines à emploier, si elle n'étoit pas si chere.

Pour faire l'eau d'Angelique.

Quand vous voudrez faire cette liqueur, vous choisirez de la graine de l'année, qui ait tous les signes de bonté décrits plus haut; vous la mâcherez pour en juger au goût: l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'Angelique, vous la pilerez & la mettrez dans l'alambic, avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine, ainsi préparés par la trituration, monteront assez vite. Ainsi, c'est à vous de faire attention aux flegmes, pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'Angelique, vous les mettrez dans le syrop que vous aurez soin de faire, pendant que l'alambic sera sur le feu, en faisant fondre à l'ordinaire du sucre dans de l'eau fraîche, & remuerez le tout pour le mêler avec ce syrop: ensuite vous passerez

ce mélange à la chauffe, & si c'est en commun que vous travaillez, pour quelque liqueur de bas prix, vous ne distillerez que les deux riers de votre eau-de-vie, & mêlerez ensemble le syrop, le tiers d'eau-de-vie réservé, & les esprits d'Angélique distillés, que vous passerez comme il est dit ci-dessus à la chauffe; & quand ces mélanges seront clarifiés votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette dernière observation pour toutes les liqueurs communes, faites avec les graines.

Si dans cette liqueur vous voulez faire du bon, il faut toujours, autant qu'il est possible, avoir de la graine nouvelle. La nouvelle angélique est toujours plus blanche que jaune; & plus elle est blanche, meilleure elle est. Celle qui est vieille tire sur le roux, celle qui a souffert sur la plante a ordinairement une couleur qui tire sur le noir: faites attention à toutes ces circonstances.

Il nous reste une petite remarque à faire. C'est que lorsque l'on veut employer les branches, ou la tige, ou la racine de cette plante, il faut prendre garde si la graine est mûre; & si elle est dans sa parfaite maturité, le reste de la plante sera bon à employer aussi.

*Recette pour environ six pintes d'eau
d'Angélique. : :*

Prenez une once d'Angélique , que vous pilerez bien , faites distiller avec cette Angélique ainsi préparée , trois pintes & chopine d'eau-de-vie : mettez pour faire le syrop une livre de sucre , que vous ferez fondre en trois pintes d'eau.

Si vous la voulez faire fine & sèche , ou double & moëlleuse , nous vous renvoyons au chapitre LIX de l'eau de Fenouillette.

C H A P I T R E L X I I .

Du Genièvre.

POUR faire de l'eau-de-vie du genièvre , il faut écraser le grain , le mettre dans un vaisseau où il puisse fermenter : au bout de quelques jours , il fermentera & acquerra une qualité spiritueuse & vineuse ; quand vous vous appercevrez que votre genièvre aura acquis par la fermentation assez de force , vous le passerez à la chaudière ; & vous tirerez de l'eau de vie de genièvre ; vous pourrez , si vous le voulez , faire une liqueur de cette fermentation. Vous mettrez pour lors le marc à la presse , & vous en exprimerez le jus ; vous mettrez ce jus dans la chaudière ou dans

un alambic , ce qui n'est sujet à aucun inconvénient ; au lieu qu'il arrive ordinairement , lorsqu'on met le marc dans la chaudiere , que la chaleur l'enleve , le fait monter au chapiteau , le tuyau s'engorge , & on risque de mettre le feu ; & le jus n'expose jamais à de semblables inconvéniens. Mais si vous mettez le marc dans la chaudiere , ménagez bien votre feu , parceque ce grain est fort sujet à monter , & je ne répondrois pas de ce qu'il en pourroit arriver.

Comment on fait de l'eau de Genievre en liqueur.

Pour faire l'eau de genievre en liqueur, vous pillerez une certaine quantité de baies de genievre , selon qu'il sera porté par vos recettes ; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer quand on distille du genievre, qu'il faut mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines , pour imbiber à fond les baies de genievre , & donner aux esprits la facilité de sortir , sans que le genievre s'attache au fond de la cucurbite.

Et comme le genievre est fort sujet à monter , crainte qu'il n'engorge le tuyau , vous aurez grand soin de votre alambic , & vous graduerez bien votre feu , de peur d'accident ou de perte , comme nous l'avons fait voir dans nos chapitres des ac-

cidens qui peuvent arriver en distillant.

Lorsque vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits avec le syrop : si vous travaillez pour le commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, comme nous avons dit aux chapitres précédens ; & mêlerez le tiers réservé & non distillé, avec le syrop & les deux tiers distillés, & passerez le mélange à la chauffe ; quand il sera clair votre liqueur sera faite.

Pour bien choisir le genievre, il faut toujours faire attention s'il est nouveau ; vous le connoîtrez facilement à ces marques : il faut, que les baies de genievre soient rondes, bien pleines, & bien noires : car si elles sont sèches & ridées elles ne valent plus rien. Comme ce fruit est fort sujet à s'échauffer, il faut sentir s'il n'a point un goût aigre ; s'il l'a, il a fermenté, & ne vaut plus rien d'ailleurs. On le connoît encore mieux, par une certaine moisissure qui paroît sur le grain ; & dans le genievre que vous achetez, si vous trouvez des grains secs, le genievre n'est pas nouveau.

Mais on peut ne s'y pas méprendre, en mâchant le genievre ; & s'il n'a point d'humide, vous pouvez tenir pour sûr, qu'il n'est pas nouveau ; & il est d'ailleurs rare.

que le genievre n'ait un goût aigre & échauffé, quand il est vieux.

Une remarque effencielle à faire sur cette graine, c'est qu'elle a beaucoup d'huile ou partie quintessenciuse, ce qui est sans contredit la meilleure partie de son parfum : cette partie est difficile à extraire.

En général, le genievre des montagnes est toujours le meilleur : l'odeur peut mieux décider sur sa qualité, que tout ce que nous en pourrions dire.

*Recette pour six pintes d'eau de Genievre ,
liqueur simple.*

Pour faire six pintes d'eau de genievre, en liqueur simple, vous pilerez un demi litron de baies de genievre, que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic : vous prendrez une livre & un quart de sucre, & trois pintes & demie d'eau, pour faire le syrop.

*Recette pour pareille quantité
en eau double.*

Pour faire la même quantité en eau, ou liqueur double, vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie : trois livres de sucre, deux pintes & demi-septier d'eau, pour le syrop, & augmenterez les graines d'un tiers, à proportion de l'eau-de-vie. Pour la même quantité en liqueur sèche, il faut suivre la recette du fenouil, quant au sirop.

&

& à l'eau-de-vie, & mettre un demi-litron de genievre.

CHAPITRE LXIII.

DU CÉLERI.

Pour faire l'eau de Céleri.

PRENEZ de la graine de céleri, qui soit fraîche, nouvelle, & de bon goût. Pour la choisir bien, prenez la plus grise, la plus pesante, & celle qui aura plus le goût de la plante. Si le goût en est altéré; elle n'est pas propre à la distillation: comme elle est d'un goût fort, & qui se communique aisément, il en faut très peu mettre, parceque si la liqueur étoit forcée en graine, elle ne vaudroit rien: vous n'en mettrez donc que la quantité portée dans la recette. Quand vous l'aurez choisie, ainsi que nous venons de dire, vous la pilerez, vous la mettrez dans votre alambic avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & ferez distiller votre recette à feu ordinaire & modéré: vous prendrez garde de tirer des phlegmes, si vous voulez que votre liqueur soit délicate. Quand vous aurez distillé vos esprits au céleri, vous les mêlerez avec le syrop, que vous ferez à l'ordinaire, avec du sucre que vous aurez fait

M

fondre dans de l'eau fraîche ; & le mélange étant bien fait , vous passerez votre liqueur ; & quand elle sera claire , elle sera faite.

Cette liqueur n'est pas aussi bonne quand on la boit dans sa nouveauté , que quand on la garde trois ou quatre mois avant de la boire : ainsi je conseille à ceux qui aiment cette liqueur , de la mettre dans des bouteilles bien cachetées , & de l'oublier jusqu'à ce tems-là. Ceux qui aiment cette liqueur , pourront en faire assez , pour en avoir toujours de la vieille , quand ils en feront de nouvelle : & ceux qui voudront bien faire attention à ma remarque , verront la vérité de ce que j'avance à ce sujet.

Recette pour environ six pintes d'eau de Céleri commune.

Vous pilerez deux gros de graine de céleri , que vous mettrez dans l'Alambic , avec trois pintes d'eau-de-vie , une livre de sucre & trois pintes d'eau , pour faire le syrop.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur , fine & sèche.

Sur quatre pintes d'eau-de-vie , vous mettrez deux pintes d'eau , deux livres & demie de sucre , & trois gros de graine de céleri pilée.

CHAPITRE LXIV.

Du Persil.

LA graine du persil, dont les Distilla-
teurs font usage pour l'eau de persico, est
une semence menue, arrondie, cannel-
lée sur le dos, d'un goût aromatique &
piquant. Elle entre dans le vespettro, dans
la recette de l'eau des sept graines, & dans
plusieurs autres recettes. Elle est la base de
l'eau de persico, dont nous allons parler
dans ce chapitre.

Eau de Persico.

Quand vous aurez choisi la graine de
persil, qui soit fraîche; & qui ait le goût
de la plante (car elle seroit vieille; ou gâ-
tée, si elle avoit un goût étranger), vous
la pilerez; & la mettrez dans votre alam-
bic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; ainsi
qu'il sera dit dans la recette. Vous distille-
rez cette recette à un feu tempéré; quand
vos esprits seront distillés, vous les verse-
rez dans un sirop, qui se fera avec du sucre
fondu, dans de l'eau fraîche, ainsi qu'il se
fait ordinairement, & passerez le tout à la
chauffe: quand la liqueur sera claire, elle
sera faite.

Recette pour six pintes d'eau de Persico.

Mettez trois pintes & chopine d'eau-de-

vie dans votre alambic , & une demie once de graine de persil pilée ; & pour le syrop, une livre de sucre , & trois pintes & demie d'eau.

CHAPITRE LXV.

Eau des sept Graines.

L'EAU des sept graines est composée d'une partie de celles que nous avons définies ci-dessus; l'anis, le fenouil, la coriandre, l'angélique, & de trois autres graines, dont nous parlerons au ratafia de vespettro, auxquelles vous pourrez ajouter l'anette.

L'ANETTE.

L'anette est la graine d'une plante appelée l'anet. Ses semences sont ovales, applaties & cannellées sur le dos , d'une odeur forte , d'un goût piquant & aromatique; elle sert aux Distillateurs dans plusieurs liqueurs , comme l'eau des sept graines , dont nous allons parler. Elle entre dans la recette de l'huile de Venus, dans le ratafia de ves-pè-tro, & on en tire des quintessences, comme de toutes les autres graines.

Pour faire l'eau des sept graines.

Vous prendrez de toutes les graines susdites les quantités portées par vos recettes, que vous choisirez suivant les instruc-

tions que nous avons données de la bonté de chacune , dans les chapitres qui en traitent. Votre choix fait , vous pilerez vos graines , car il est toujours meilleur de les piler : tout se développe mieux quand elles le sont , les esprits ont une issue plus facile , & le goût des matieres , qui entre dans les recettes , se communique plus facilement aux esprits de l'eau-de-vie. Quand elles seront pilées , vous les mettrez dans l'alambic , avec de l'eau-de-vie , & le double d'eau , de ce qu'on en met ordinairement aux autres graines , au genievre près , à cause des quantités & de la différence des graines. Votre alambic étant ainsi garni , vous le poserez sur un feu modéré : il ne faut pas tirer de phlegme , si vous voulez que votre liqueur soit délicate.

Quand vous aurez tité vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand le sucre sera fondu , vous mettrez vos esprits dans ce syrop , le passerez à la chausse : & quand la liqueur sera claire , elle sera faire.

L'eau des sept graines est infiniment supérieure au ratafia de Ves-pe-tro , quoique ce soient les mêmes choses , en même ou différente quantité : mais l'une est l'ouvrage de la distillation , l'autre n'est qu'une infusion. La distillation lui donne du brillant , & ne tire que ce qu'il y a de plus fin ;

au lieu que dans l'infusion tout demeure, ce qui fait que les infusions sont toujours sujettes à quelque mauvais retour. On perd doublement aux infusions : premièrement, pour le goût, qui n'est jamais si parfait que dans les recettes distillées : enfin sur la quantité, car il se fait d'abord une évaporation sensible ; & d'ailleurs, sur l'eau-de-vie qui a imbibé les graines.

Recette pour six pintes d'eau des sept

Graines.

Prenez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, six gros d'anis, six gros de fenouil, demie once de coriandre, deux gros d'angélique, deux gros de graine de carotte, demie once de carvi, demie once de chervi ; vous pourrez y ajoûter demi-once d'anette & de docus, trois demi-septier d'eau dans l'alambic ; & prendrez pour faire le syrop, une livre de sucre, que vous ferez fondre dans trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXVI.

Du Caffé.

LE Caffé est un grain, ou le fruit d'un arbre, qu'on ne trouve pas en Europe. Le Caffé, qui nous vient du Levant, est le meilleur & le plus estimé : il est verd,

plus pesant, & de meilleur goût. Il y a plusieurs especes de Caffé, différentes en grosseur, couleur & goût. Le Caffé, qu'on appelle le Moka, tient à Paris le premier rang : quelque bon qu'il soit, il n'est cependant pas comparable au Caffé du Levant. Il y a le Caffé de la Martinique, qui passe pour la meilleure espece de tous les Caffés des Isles. Sa couleur est d'un gris cendré : ses grains sont petits. Après celui là, nous avons le Caffé Bourbon, c'est la plus belle espece de tous les Caffés, & celui que toutes sortes de personnes jugeroient le meilleur à l'apparence : il est le plus menu de tous, & d'une couleur verte, paroît toujours frais ; il a enfin l'apparence plus séduisante que le Moka ; les connoisseurs s'y trompent eux-mêmes. Voici une marque à laquelle on ne peut manquer de le distinguer : c'est que dans le Moka, il se rencontre assez ordinairement des grains écornés, & que le Caffé est d'une couleur blanche, tirant sur le jaune : mais le Caffé Bourbon est toujours plus verd, & ses grains sont toujours entiers. Il y a encore une marque, qui ne trompe gueres sur le Caffé de Moka, c'est qu'il vient dans des balles, couvertes d'une espece de natte, faite avec des feuilles de palmier ; c'est le seul qu'on voit arriver avec cet emballage : on le connoît encore

en le brûlant , il s'enfle moins que les autres , & se tient presque au même état ; au lieu que les autres s'ouvrent à l'endroit de ce sillon , qui semble le partager en deux parts. A toutes ces marques , il est presque impossible de s'y méprendre , & sur-tout à la dernière , qui n'est pas impraticable , puisque les Marchands vous permettent de tirer d'une poche , ou sac , & du milieu même du Caffé , pour le brûler & l'éprouver : & quand vous auriez pû vous tromper à toutes les marques ci-dessus , vous ne vous tromperiez pas au goût & à l'odeur en le brûlant , & cette épreuve vous fera connoître s'il est verd ou mariné , & s'il n'a pas d'autre mauvais goût. Le Caffé de S. Domingue , est le Caffé commun. Nous en avons de plusieurs autres especes communes. Il y a encore une especé de Caffé , qu'on appelle le Caffé de Java ; celui là , & celui de S. Domingue , sont gros , & d'un prix commun. Le plus grand usage qu'on en fait , est de le faire rôtir , de le moudre ; & de cette poudre de Caffé , on fait une infusion , ou teinture , dont on fait à présent usage par-tout. Les Distillateurs en tirent les esprits & la quintessence , & en font une liqueur , appelée l'eau de Caffé , parceque ce grain en est la base ; & c'est de cette eau dont nous allons parler , & donner les recettes.

Eau de Caffé.

Pour faire de bonne eau de Caffé, il faut employer le Caffé du Levant, ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choisi, sur ce que nous venons d'en dire, vous le brulerez, comme si vous vouliez faire la teinture du Caffé, & en mettrez dans l'alambic la quantité qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau-de-vie, pour en tirer les esprits : ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour faire un syrop à l'ordinaire ; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits, que vous aurez tirés, les mêlerez bien avec le syrop ; & quand le syrop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mélange à la chauffe ; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra la vendre sur-le-champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne, & la vieillesse n'y ajoute rien.

Recette pour six pintes d'eau de Caffé.

Vous emploierez une once de Caffé rôti & moulu, trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-dessus ; & prendrez, pour faire le syrop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

*Recette pour six pintes d'eau de Caffé,
fine & sèche.*

Vous emploierez , pour faire cette liqueur fine & sèche , une once & demie de Caffé rôti & moulu , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau , pour mettre dans l'alambic. Pour faire le syrop , vous prendrez quatre livres de sucre , que vous ferez fondre dans deux pintes & demi-septier d'eau , & même presque chopine : aïez soin de distiller ces deux recettes à un feu temperé ; car le Caffé est sujet à monter : on courroit risque , sans cette précaution , & celle de mettre de l'eau dans l'alambic , de faire engorger le chapiteau , & de brûler les endroits où l'on distilleroit.

CHAPITRE LXVII.

Du Chocolat.

LE Chocolat est une confection , ou breuvage , composée de plusieurs drogues broïées & mises en pâte avec de l'eau de fleurs d'orange , qui en fait des tablettes brunes , qu'on pulvérise , & qu'on délaie dans l'eau bouillante. Philippe-Sylvestre Dufour , Marchand de Lyon , dans son *Traité du Thé , du Caffé , du Chocolat* , a ramassé tout ce que les Auteurs ont

dit du Chocolat. Vous y trouverez la définition de toutes les drogues, ou matières qui entrent dans le Chocolat. Les seules, que nous emploïons, sont le cacao & la vanille. C'est de la vanille sur-tout dont nous avons besoin pour l'eau de Chocolat, dont nous allons donner la recette dans ce Chapitre.

Cette liqueur a tenu à sa naissance le premier rang parmi les liqueurs chaudes : le goût en a un peu changé.

Comme ce qui compose le Chocolat, est sur-tout la vanille & le cacao, ce sont ces deux fruits, qu'il faut emploïer pour faire l'eau de Chocolat. Il semble, qu'il seroit plus à propos d'emploïer le Chocolat même, puisque dans sa composition se trouvent la canelle, & d'autres drogues très cordiales : mais l'expérience a démontré, que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao & à la vanille seuls, qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre, comme si vous vouliez faire du Chocolat : vous broierez ensuite le cacao seulement, & laisserez la vanille sans la piler : vous les mettrez ensemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie : vous les distillerez à un feu ordinaire, & ne tirerez point de fiegmes. Quand vos esprits seront tirés, vous les mettrez dans un syrop, que vous ferez à

l'ordinaire , avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : vous passerez la liqueur à la chauffe ; & quand elle sera claire , elle sera faite.

Recette pour faire l'eau de Chocolat simple.

Prenez deux onces de cacao , un gros de vanille , trois pintes demi septier d'eau-de-vie , une livre & demie de sucre , & deux pintes trois demi-septiers d'eau.

Recette pour la même liqueur double.

Prenez une once & demie de cacao , deux gros de vanille , quatre pintes d'eau-de-vie ; quatre livres de sucre , & deux pintes & chopine d'eau , pour le syrop.

CHAPITRE LXVIII.

Des Liqueurs compliquées.

APRÈS avoir donné jusqu'ici nos recettes simples en fruits , fleurs , aromates , vulnéraires , épices , fruits à écorces , graines , nous passons aux Liqueurs de recettes compliquées. Nous appellons liqueurs compliquées , les liqueurs d'alliage , ou celles dont les noms n'annoncent aucunes fleurs , fruits , graines , ou épices , qui en soient la base.

Les liqueurs compliquées ont chacune des recettes différentes , & demandent

aussi une conduite différente. C'est le goût du Distillateur qui les dirige sur celui du Public.

L'Eau d'Or.

Cette liqueur est connue depuis longtemps. Il semble, que la recette en devrait être invariable; cependant il y en a un grand nombre, toutes différentes les unes des autres. Les uns la font de grains, d'autres d'épices. Il y en a qui la font de fruits: d'autres enfin de fleurs.

Pour faire l'eau d'Or, je prens le citron dans sa maturité, avec toutes les qualités décrites ci-dessus, de la canelle choisie, & pour nuancer le goût de cette liqueur, un peu de coriandre, selon la quantité que nous prescrivons dans la recette. Vous couperez les zestes du citron, comme nous l'avons dit, c'est-à-dire, de façon que vous n'enleviez que la partie quintessenciée, sans couper du blanc, & sans laisser du jaune, s'il est possible. Vous pilerez la canelle & la coriandre; & quand elles seront pilées, vous les mettrez dans votre alambic, garni de la recette ci-dessus, avec les zestes, de l'eau & de l'eau-de-vie; & votre alambic étant ainsi garni, vous le poserez sur un feu temperé, & vous tirerez vos esprits avec un peu de flegme, à cause de la canelle, dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage, & même qu'a-

vec les flegmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu, vous y mettrez vos esprits aussitôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre syrop pendant le tirage : ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le syrop ; & après, vous y verserez doucement du caramel, comme il est dit dans le chapitre sur la couleur jaune. Vous mettrez donc dans ce mélange votre caramel, jusqu'à ce que l'œil vous ait assuré, que vous avez attrapé le vrai point : vous la passerez ensuite à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chauffe, où vous auriez fait passer auparavant de l'escubac, il faut mêler celle qui y aura passé, avec celle, qui n'y aura pas passé, & votre couleur d'or sera parfaite. Il faut y mettre ensuite autant de feuilles d'or, que vous aurez de pintes de liqueur. Vous mettrez ces feuilles d'or dans une petite bouteille longue, avec un peu de liqueur : vous agiterez la bouteille, jusqu'à ce que les feuilles d'or soient assez menues, pour que la plus grande soit comme une lentille, ou l'aîle d'un moucheron : ensuite vous en verserez un peu dans chaque bouteille, que vous remplirez.

Recette pour six pintes d'eau d'Or.

Prenez trois citrons ordinaires, un gros

dẽ coriandre , deux gros de canelle , trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; trois pintes & demi-septier d'eau , avec une livre & un quart de sucre , pour faire le syrop , & une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic , avec vos recettes ci-dessus , pour qu'elles ne brulent pas , & tirerez un peu de flegme , ainsi que nous avons dit.

Cette liqueur enfin est très bonne , en ajoutant un gros de graine de carotte , un citron ; de plus la même quantité de canelle & de coriandre , c'est-à-dire , pour six pintes , vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie ; quatre livres de sucre , deux pintes d'eau pour votre syrop ; votre couleur & feuilles d'or , comme à l'eau d'or commune.

CHAPITRE LXIX.

De l'Eau d'Argent.

LA plûpart des Distillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or , & pour l'eau d'argent : mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent , & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or , je prens du citron ; mais au lieu de coriandre & de canelle , j'emploie le girofle & la graine d'angélique , pilés ensemble ; & la liqueur , comme il est facile de juger , se

trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu , que pour l'eau d'or : & quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu , vous mêlerez vos esprits dans ce syrop , & passerez le mélange à la chauffe ; & quand la liqueur sera bien claire , vous y mettrez des feuilles d'argent ; & vous ferez pour cela , comme nous avons dit au chapitre précédent de l'eau d'or. Vous les agitez de même dans une petite bouteille , où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi vous les diviserez en chaque bouteille , par portion égale , que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matieres qui composent cette liqueur.

Recette pour six pintes d'Eau d'Argent.

Vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires , un gros d'angélique pilé avec huit clous de girofle , que vous mettrez dans l'alambic , avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie , & une chopine d'eau.

Pour le syrop , vous prendrez trois pintes & demi-septier d'eau , & une livre de sucre , le plus fin qu'il sera possible de trouver. Il faut encore observer qu'il faut tirer , pour cette liqueur , un peu de fleg-

me, à cause du girofle, si l'on veut que le goût de cette épice se sente dans la liqueur.

C H A P I T R E L X X.

*De l'eau d'Abricots, de l'eau de Noïaux,
& les qualités des Amandes propres à la
faire.*

L'E A U d'abricot est fort estimée ; & la façon de la faire est fort simple, & très-facile. C'est une espece de ratafia : le fruit ne passe point à l'alambic : on se sert de l'eau de-vie tout simplement ; on pourroit bien se servir de l'esprit-de-vin ; mais cela n'est pas absolument nécessaire, il est même inutile, à moins que ce travail ne soit commandé.

L'eau d'abricot se fait avec le syrop d'abricot confit : lorsque l'on tire les abricots confits de leur syrop, pour les faire sécher, on a soin de prendre tout de suite le syrop, sans mélange d'autres : vous en mettez une partie dans de l'eau fraîche, ou la quantité que vous jugez à propos, selon la force, que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce syrop est bien mêlé avec l'eau, vous y mettez de l'eau-de-vie ; afin que cette liqueur soit plus agréable, & pour relever le goût de l'abricot,

qui est assez fade par lui-même, vous pilerez quelques amandes d'abricots, ou de pêches; & au défaut de celles là, vous pourrez employer des amandes ameres: il faut les piler à sec, sans y mettre d'eau; & quand elles seront pilées, vous les mettez dans la liqueur. Il faut observer qu'il ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le syrop d'abricot, avant que votre eau-de-vie y soit; car la liqueur pourroit se blanchir, & auroit de la peine à se clarifier: il ne faut donc les y mettre, que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie: il faut aussi le colorer avec un peu de caramel, mais beaucoup moins que l'eau d'or.

Vous pourrez, si vous voulez, ne la colorer que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes seront dans le syrop, vous la passerez à la chauffe; & lorsqu'elle sera claire fine, vous la mettez dans une grande bouteille, pour donner au dépôt le tems de se faire s'il s'en fait, mais cette liqueur dépose ordinairement; & quand vous l'aurez laissée reposer quelque tems, si elle a déposé, vous la soutirerez, & remettrez votre liqueur, ainsi clarifiée, dans d'autres bouteilles.

L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche, ou d'abricot, celle de cerise, ou de prune: mais ce qu'il y a d'incommode, c'est que ces noyaux n'ayant

pas une grande amertume, on est obligé de les faire infuser: d'ailleurs, ou ils sont trop secs, ou ils ne le sont pas; s'ils le sont trop, ils se fondent en huile; s'ils ne le sont pas assez, ils ont trop de lait, blanchissent la liqueur, l'empêchent de se clarifier comme il faut, & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher, comme ils n'étoient pas murs, ils se gâtent, & en les pilant, ils gâtent les autres, & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur, est d'employer des amandes ameres, que vous choisirez de l'année, fraîchement cassées: vous ôterez celles qui pourroient être gâtées; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir, & lui donnent le goût d'huile: vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Voyez ce que nous avons dit de ce choix au Chapitre du syrop d'orgeat.

Vos amandes étant ainsi choisies, vous les pilerez à sec, parceque si vous y mettiez de l'eau, elles tourneroient en lait, & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier.

Quand vos amandes seront pilées, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & quand il sera fondu, vous mettrez dans ce syrop l'eau-de-vie, que vous remuerez bien, pour que l'un & l'autre se pénétre

bien : ensuite vous mettrez dans ce mélange vos amandes pilées , pour passer ensuite le tout à une grande chausse.

Observez qu'il faut toujours mettre l'eau-de-vie dans le syrop avant d'y mettre les amandes : parceque si vous mettiez les amandes dans le syrop avant que l'eau-de-vie y eût été mise , infailliblement elles feroient le lait , ce qui empêcheroit entièrement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la disposition par le pilon de se tourner en huile, & l'autre n'étant pas si échauffée conservant son lait , on donneroit tout d'un coup à l'eau de noyau , toutes les mauvaises qualités de nébuleuse & d'huileuse , contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos Lecteurs.

Enfin quand votre liqueur sera faite , ainsi que nous venons de le dire , vous la ferez passer à une grande chausse , & quand elle sera claire votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation , & si on se sert des amandes amères d'amandier , elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant de goût de fruit , qu'il lui en faut , en passant à la chausse sur les amandes pilées.

Si on veut distiller les amandes pour cette liqueur , elle a un goût d'huile détestable : si vous faites infuser vos amandes ,

elles se chargent d'une bonne partie de l'eau-de-vie.

Recette de l'eau de Noyau.

Pour vingt pintes de cette liqueur , prenez douze pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre , neuf pintes d'eau , & une livre d'amandes amères.

Recette nouvelle.

Prenez les noyaux de cent pêches en sortant de leurs fruits , cassez les sur le champ sans piler les amandes : vous mettrez la coque cassée , avec les amandes , dans deux pintes d'esprit-de-vin ; & un mois après , vous passerez vos esprits que vous mêlerez avec le syrop que vous aurez fait avec trois livres de sucre & deux pintes d'eau.

Recette pour l'eau d'Abricot.

Cette recette n'est pas bornée. Le goût & le profit qu'on y peut faire , sont les seules regles que nous donnons aux Distillateurs pour la fabrique de cette liqueur.

Je suppose pour faire du bon , qu'on veuille faire d'une livre de syrop , deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de syrop dans une pinte , dont vous remplirez le reste d'eau. Vous y ajouterez encore un poisson d'eau , avec lequel vous rinferez la pinte ; & après , vous mesurerez une pinte d'eau-de-vie , que vous mettrez dans le syrop , avec huit amandes ou

noyaux pilées ; & lorsque vous aurez bien mêlé le tout , vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait déposé ; & quand vous l'aurez fourrée vous la colorerez , & pourrez encore la passer à la chauffe , si elle n'étoit pas assez clair.

CHAPITRE LXXI.

De l'Eau de Mille-Fleurs.

L'E A U de mille-fleurs étoit autrefois en grand renom lorsque l'ambre étoit en usage , car l'ambre étoit la base de cette liqueur ; & les Parfumeurs font encore aujourd'hui leur eau de chypre & de mille-fleurs aux esprits-de-vin , avec l'ambre , comme autrefois ; & je crois , qu'ils font encore mieux.

Les Distillateurs Liqueuristes ne peuvent pas faire de même , il ont aboli totalement l'ambre ; pour la rapprocher de sa première recette , il faut donc choisir quelque chose qui ne soit point l'ambre & qui pourtant ait un goût musqué.

Voici ce que je pense qu'on peut employer de mieux ; il faut prendre du citron de Portugal , parcequ'il a plus de parfum que toutes les autres especes.

Vous prendrez ensuite du macis , qui est l'épice la plus musquée & la plus douce de

toutes. Vous prendrez de l'angélique, qui a le goût ambré & aromatique : vous choisirez donc le citron, le macis & l'angélique, selon les qualités que nous avons dites.

C'est le choix, que j'ai jugé le plus analogue à la recette le l'eau de mille-fleurs ; & tout le monde saura, que si cette recette ne fait pas l'eau de mille-fleurs, elle fera toujours un alliage des plus agréables, & que ce parfum qui est ambré en a tout l'agrément sans en avoir les dégoûts.

Il faut pulvériser l'angélique & le macis dans un mortier, & couper les zestes du citron de la même façon qui est dit dans le Chapitre *xli.* du Citron, & mettez vos zestes dans l'alambic, avec l'angélique & le macis ; vous mettrez de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous ferez un feu ordinaire, & mettrez votre Alambic dessus, & tirerez vos esprits sans plegme. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; mais vous n'emploierez pas tant d'eau pour ce syrop, que pour les autres, afin que la couleur que vous mettrez n'affoiblisse pas votre liqueur : j'aurai soin d'en déterminer la quantité dans la recette. Lorsque votre sucre sera fondu, vous mettrez vos esprits, dans ce syrop, le remuerez pour bien mêler les esprits, & après vous y jetterez votre couleur faite, ainsi que

nous avons dit dans le Chapitre xxx ; il faut observer , qu'il ne faut pas mettre la couleur dans le syrop , avant d'y avoir mis les esprits ; car elle seroit moins belle : mais il ne la faut mettre que quand vous aurez mêlé les esprits ; vous les passerez à la chausse , & lorsque cette liqueur sera claire , vous la mettrez en bouteille.

Recette de l'Eau de Mille-fleurs.

Vous prendrez pour faire cette liqueur trois citrons moiens , demie once d'angelique , un gros de macis , trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie , & une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic.

Pour le syrop , vous prendrez une livre de sucre , trois pintes d'eau , & un demi-septier d'eau-de-vie pour faire la couleur.

Prenez garde de ne mêler aucun ratafia avec l'eau de mille-fleurs , car les acides feroient tourner votre couleur , sans pouvoir la faire revenir. Vous pouvez la faire en double , en combinant la recette comme les précédentes : elle est excellente.

C H A P I T R E L X X I I .

Des Eaux Cordiales.

POUR bien faire l'eau Cordiale , inventée par Coladon de Geneve , il faut prendre des zestes des plus beaux citrons de Portugal ,

Portugal, dans leur exacte maturité; il faut que lesdits citrons soient employés bien frais; vous mettrez double fruit, & distillerez votre recette sur un feu un peu vif, vous ne tirerez point de flegmes. Vous ferez un court syrop, dans lequel vous mettrez très peu de sucre, afin que votre liqueur soit sèche, & mettrez vos esprits lorsqu'ils seront tirés, dans le syrop; & le passerez à la chauffe; & aussitôt que votre liqueur sera faite, vous pourrez la livrer si elle est commandée, ou l'exposer en vente, si vous voulez la vendre: la recette vous dira la quantité de chaque chose, qui entreront dans la composition de votre eau cordiale.

Nous avons une autre eau cordiale. Voici la façon de la faire.

On emploie du Jasmin d'Espagne, que vous choisirez le plus beau & le plus frais, qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron, ou de cédrat & quelques grains de coriandre. Vous distillerez les matieres de la recette sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le syrop, avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés; & passerez le tout à la chauffe; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Il ne nous reste plus qu'à parler de l'eau cordiale de Montpellier. Les Distillateurs de cette Ville emploient pour faire cette liqueur, la bergamotte, le macis & quelques clous de girofle. Autrefois ils y mettoient de l'ambre, mais aujourd'hui on l'a supprimé totalement. Quand vous aurez bien choisi le fruit & les épices, vous couperez les zestes de la bergamotte, & pilez les épices; mettez le tout ensemble dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, la quantité que nous déterminerons dans la recette; votre alambic ainsi garni, vous les mettrez sur le feu, & distillerez vos recettes sur un feu ordinaire; & quand vos esprits seront tirés, vous les mêlerez avec le syrop, que vous aurez eu soin de faire, en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme aux recettes précédentes. Le syrop étant fait, vous y mettrez vos esprits distillés; ferez passer le tout à la chauffe pour le clarifier; & quand votre liqueur aura été tirée à clair-fin, elle sera faite, & en état d'être livrée sur-le-champ.

Recette de l'eau Cordiale de Coladon.

Mettez quatre pintes d'eau-de-vie dans l'alambic, avec une chopine d'eau, les zestes de six beaux citrons, en tirerez les esprits, ainsi que nous avons dit au chapitre sur la conduite de cette opération, c'est-

à-dire, à un feu vif. Pour votre syrop, une pinte & chopine d'eau simplement, avec une livre & demie de sucre ; & mettez encore avec ce sucre une demie livre de cassonade, pour engraisser la chausse, afin qu'à votre liqueur passant moins vite, se clarifie davantage : vous pourrez ne pas mettre toujours la quantité de sucre portée par la recette ; vous pourrez l'augmenter, ou la diminuer : mais quelque quantité, que vous aïez de liqueurs à passer, ne mettez jamais plus de demie livre de cassonade : & comme le goût d'aprésent n'est pas celui des liqueurs sèches, vous ferez bien d'augmenter le sucre, c'est à-dire qu'au lieu d'une livre & demie, vous en pourrez mettre deux livres, & plus.

Recette de l'eau Cordiale de Jasmin.

Mettez trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie, & chopine d'eau, dans l'alambic, six onces de Jasmin d'Espagne, douze gouttes de quintessence de cedrat, deux gros de coriandre ; & pour faire le syrop, vous prendrez trois pintes d'eau, & une livre & demie de sucre.

Recette de l'eau Cordiale de Montpellier.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau-de-vie ; vous mettrez une chopine d'eau avec cette eau-de-vie, dans l'alambic, avec les zestes d'une bergamotte, ou vingt-cinq gouttes de quintessence de ce

fruit, deux gros de macis, demi gros de clous de girofle. Pour faire le syrop de cette liqueur, vous prendrez troispintes & demi-septier d'eau, & une livre un quart de sucre. Vous pourrez, si vous voulez, faire toutes ces recettes doubles, en suivant la pratique ordinaire d'y mettre plus d'esprit, de fruit & de sucre, qu'aux présentes recettes; & ces liqueurs, en liqueurs doubles, sont excellentes,

CHAPITRE LXXIII.

De l'Eau de Pucelle.

POUR faire l'eau de Pucelle, vous prendrez du genièvre, le meilleur qu'il se pourra trouver, avec de la graine d'angelique; vous les pilerez, & les mettrez dans la cucurbite de votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & mettrez votre alambic sur le feu. Il est essentiel d'y mettre de l'eau, car ces graines pourroient monter au chapiteau, ou se brûler au fond de l'alambic, avant que tous vos esprits fussent tirés, ce qui gâteroit absolument votre marchandise; ce que nous avons fait observer dans plusieurs endroits de ce Traité. Vous distillerez votre recette à petit feu.

Quand vous aurez tiré vos esprits,

vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme on fait ordinairement les syrops de toutes sortes de liqueurs : vous mettrez ensuite vos esprits dans ce syrop, avec un peu d'eau de fleurs d'orange : & le tout étant bien mêlé, vous le passerez à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Cette composition, comme on peut juger par l'exposé, & la recette qui suit, ne peut qu'être bonne ; mais comme les grains sont tombés dans un grand discrédit, si à la place du genièvre, on peut trouver quelque alliage de goût, je ne doute pas qu'elle ne revienne à la mode, le moindre changement peut la rajeunir, & la faire reprendre. Voici sa recette, telle qu'elle a été jusqu'ici.

Recette pour l'eau de Pucelle.

Prenez deux onces de genièvre, une demi once d'angélique, pilés ensemble, & un demi poisson de bonne eau de fleurs d'orange, trois pintes & demi septier d'eau-de-vie, en tirer les esprits ; & trois pintes & demi-septier d'eau pour le syrop ; trois livres & un quart de sucre ; mêler les esprits avec le syrop, & le passerez à la chauffe, la liqueur sera faite.



CHAPITRE LXXIV.

De l'Eau Divine.

VOICI une de ces liqueurs , qui ont besoin de leur nom , pour faire fortune.

La base de l'eau Divine est l'eau de fleurs d'orange , avec un alliage d'autres drogues , pour diviser le goût : les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple : d'autres , d'eau de fleurs d'orange double : & d'autres mettent du Néroly dans l'esprit de vin : d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau , de la même façon , que nous l'avons dit au chapitre de l'orange ; & quand elles sont blanchies , ils les mettent dans de l'eau-de-vie , ou de l'esprit de vin ; il n'y a point de quantité déterminée pour cela : ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines , ou deux mois : après ce tems , ils font leur syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche , comme il se pratique ordinairement ; & quand le sucre est fondu , ils versent leur infusion dans ce syrop , après l'avoir séparé des fleurs , en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chauffe.

Le Distillateur , au contraire , sans toutes ces préparations , expédie l'opération plus promptement , plus facilement , &

d'une meilleure façon pour la perfection de son ouvrage ; & même la met , en sortant de l'alambic , en état d'être livrée , & même bue , si le cas l'exige. Il prend de la coriandre & de la muscade , pilées ensemble , qu'il met dans son alambic , avec de l'eau de fleurs d'orange ; ou au défaut d'eau de fleurs d'orange , il met quelques gouttes de néroly , qu'il ajoutera à sa recette , avec de l'eau & de l'eau-de-vie : il pose ensuite son alambic , ainsi garni , sur un feu ordinaire , & fait distiller sa recette : quand les esprits sont tirés , il fait fondre du sucre dans la quantité d'eau , qu'il jugera à propos , selon le degré de force & d'odeur , qu'il veut donner à sa liqueur : mais pour l'ordinaire , on fait cette liqueur moëlleuse , plutôt que sèche : cependant il ne faut pas se figurer , qu'il faille qu'elle soit plutôt douce , que sèche ; moëlleuse , que fine , ni qu'elle doive absolument être l'un ou l'autre , à un certain degré : c'est pourquoi il ne faut pas être esclave de la recette ; il faut la changer , si vous la trouvez trop commune , ou la rapprocher plus du goût général , si vous croiez , qu'elle en ait un qui soit particulier. Ce que je dis pour l'eau divine , je le dis aussi pour toutes sortes de liqueurs. Je n'ai donné mes recettes pour toutes les liqueurs ci-dessus , & celles que je donnerai encore , que pour

qu'on ait quelque point fixe , d'après lequel on puisse partir , sans prétendre & astringre mes Lecteurs à telles ou telles pratiques. Je ne crois d'invariables , que les regles que nous avons données pour les différentes opérations de la distillation. Il y a dans tous les Arts un point de conduite , qui est de tous les tems.

Je reviens à notre chapitre. Vous pourrez changer , diminuer ou augmenter votre recette : mais il faut toujours laisser la fleur d'orange , pour la base de cette liqueur : vous aurez toujours par provision la recette ci-dessus , à laquelle vous serez maître de changer tout ce qu'il vous plaira , pourvû que l'alliage soit raisonné avec les connoissances ci-dessus : vous pourrez toujours , avec un peu de combinaison , faire quelque chose de bon dans les différentes méthodes , que vous essaierez.

Recette pour l'eau Divine en commun.

Vous prendrez , pour faire cette liqueur , soixante gouttes de néroly de fleurs d'orange ; une once de coriandre , & une petite muscade ; vous distillerez ces matieres , avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; trois pintes & demi-septier d'eau , & une livre un quart de sucre , pour faire le syrop.

*Recette pour l'eau Divine en liqueur
double.*

Pour faire cette eau en liqueur double , vous prendrez trois pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic , quatre-vingt dix gouttes de néroly , une once & demie de coriandre , & une muscade ordinaire ; trois livres de sucre , & deux pintes d'eau , pour faire le syrop.

*Recette pour faire la même-eau , en liqueur
fine & sèche.*

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau pour mettre dans l'alambic , cent gouttes de néroly , une once & demie de coriandre, une belle muscade , deux livres de sucre & deux pintes d'eau : pour l'ordinaire, on fait cette liqueur plus moëlleuse , que sèche.

Si vous emploïez de l'eau de fleurs d'orange , au lieu de néroly , vous en mettez à proportion de la force que vous voudrez donner à votre liqueur , en diminuant l'eau du syrop, de la quantité de l'eau de fleurs d'orange que vous mettrez : je conseille aux Distillateurs de se servir plutôt de l'eau de fleurs d'orange que du néroly , pour l'eau divine : elle est plus excellente.

CHAPITRE LXXV.

De l'Eau du Pere André.

L'EAU du Pere André, porte le nom de celui qui en fut l'inventeur. Cette liqueur, vû les matieres, qui entrent dans sa composition, est fort bonne. Il est surprenant, qu'elle n'ait pas eu un plus grand cours.

Cette eau est un alliage de fleurs, qui se rencontrent toutes dans la même saison. Ces fleurs sont la rose, la fleur d'orange, & le lis. Il faut, pour faire cette liqueur, une grande attention. On fait une infusion de rose, ou on en distille certaine quantité. On prend des feuilles de rose, en certaine quantité; on les pile, on en exprime le jus: on met ce jus dans l'alam-bic, avec des lis & de la fleur d'orange: il faut distiller le tout ensemble au bain-marie, ou au bain de vapeurs à grand feu; & lorsque vous aurez tiré votre eau aux fleurs, vous ferez un court syrop, chargé de sucre; & votre syrop étant fait, vous mettrez dedans de l'esprit de vin; & après, vous y mettrez de l'eau de fleurs d'orange, & vous passerez le tout à la chauffe; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Afin que la fleur d'orange n'absorbe point l'odeur de la rose & du lis, vous en prendrez la moitié moins : il faut toujours, que chacune de ces fleurs ait les qualités décrites dans les chapitres qui en traitent. La recette vous apprendra les quantités de chaque chose.

Et pour le plus facile, vous pourrez distiller vos recettes à feu nud, en mettant dans votre alambic une quantité d'eau suffisante, pour que vous en puissiez tirer assez pour faire votre syrop avec cette eau de fleurs distillées, sans y mêler d'eau crue.

Recette pour l'eau du Pere André.

Vous prendrez trois pintes & chopine d'eau, pour en tirer environ trois pintes : mettez ensuite dans l'alambic l'eau d'une demie livre de rose ; vous ajouterez cinquante lis, & deux onces de fleurs d'orange ; & l'eau qui sortira de cette recette, sera assez forte en odeur, pour en faire du fin double.

Pour faire du commun, vous ferez le syrop avec une livre de sucre fondu dans cette eau aux fleurs, avec l'esprit de vin de trois pintes & demi-septier d'eau devie.

Et pour la faire fine, avec la même quantité d'eau aux fleurs, vous mettrez quatre livres & demie de sucre, & l'esprit de

quatre pintes & demie d'eau-de-vie.

Enfin, pour la faire sèche, vous augmenterez les quantités des fleurs d'un tiers : vous mettrez quatre livres de sucre, & l'esprit de six pintes d'eau-de-vie, & la même quantité d'eau.

Ces différentes recettes sont extrêmement compliquées. L'Artiste intelligent, avec les matieres proposées, ne peut manquer de faire de bonnes liqueurs, en observant de faire un alliage raisonné.

C H A P I T R E L X X V I.

De l'Eau à la Béquille du Pere Barnaba.

L'AUTEUR de cette liqueur a fait un alliage de canelle, de branches d'angélique, & de racine d'iris : elle n'a d'original que son nom, car la liqueur elle-même n'est pas mauvaise : le nom a peut-être plus nuï à cette liqueur, que toute autre chose : en changeant le nom, elle ne déplairait furement pas.

L'iris a un goût ambré, & qui approche de la violette. Pour s'en servir, il faut la concasser, afin de donner à l'odeur la facilité de monter. Vous couperez l'angélique par petits morceaux, & pilerez la canelle : vous en garnirez votre alambic, dans lequel vous mettrez de l'eau & de l'equi-

de-vie : vous distillerez votre recette à petit feu , sans tirer de flegmes , à cause de la racine d'iris.

Quand vous aurez tiré vos esprits , vous ferez le syrop de votre liqueur , en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche , comme il se fait ordinairement , & mettez vos esprits dans ce syrop , que vous passerez à la chauffe ; & quand votre liqueur sera parfaitement clarifiée , elle sera faite.

*Recette pour faire l'eau à la Béquille du
Pere Barnaba.*

Prenez une once d'angélique , une demie once de canelle , & deux gros de racine d'iris : pilez l'angélique & la canelle , & coupez la racine d'iris en petits morceaux , mettez une chopine d'eau dans l'alambic , avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie ; & pour faire le syrop , une livre un quart de sucre & trois pintes & demi-septier d'eau.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Eau de Cedrat blanc.

Nous avons déjà donné diverses recettes de l'eau de Cedrat : mais comme les liqueurs que nous allons donner , à commencer par celle-ci , sont les liqueurs les plus fines de la distillation , nous repre-

nous l'eau de Cedrat , pour donner une façon de le faire , supérieure à celles que nous avons données ci-dessus.

Vous choisirez le Cedrat , le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez légèrement les zestes , & les distillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie , que nous allons dire , & prendrez garde de ne pas tirer de flegmes. Si vous avez des liqueurs de cette espèce commandées hors la saison de ce fruit , & que vous soiez par conséquent obligé d'en faire , vous n'aurez pas besoin de vous en embarrasser beaucoup , parcequ'au défaut du fruit , vous emploierez la quintessence de Cedrat : mais il faut qu'elle soit fine , & bien faite. Il s'en trouve de parfaite : & voici comment vous distinguerez la meilleure , & comme vous pourrez faire un bon choix : vous en verserez une goutte sur le dessus de votre main , que vous frotterez avec le bout du doigt ; & sur le champ , vous la porterez au nez , son parfum se fera sentir , tel qu'il sera ; & vous distinguerez d'abord ses qualités , ou ses défauts : vous vous servirez de cette quintessence , après l'avoir bien choisie.

Quelques uns prétendent que la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit pour l'eau de Cedrat , cela est vrai ; mais je soutiens que non , quand la quintessence est

bonne, la liqueur est parfaite; & que si la liqueur est faite avec l'attention qu'on y doit faire, les plus délicats Gourmets n'y trouveront rien à dire.

Vous observerez aussi de ne mettre, qu'une demie livre de cassonade dans le total de votre sucre, seulement pour engraisser la chauffe; & si au lieu de six pintes, que vous en tirerez, par supposition, vous en aviez vingt à passer; il ne faut toujours que la demie livre de cassonade. Il est encore à propos de vous faire observer, qu'il faut employer, pour cette liqueur, le plus beau sucre, afin qu'elle soit blanche, cela lui donne un mérite de plus.

*Recette pour six à sept pintes d'eau de
Cedrat fin & moëlleux.*

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & deux Cédrats moëns; & pour le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes, chopine & poisson d'eau: si vous employez de la quintessence, au lieu de fruit, vous en mettrez soixante-huit gouttes dans l'alambic; & le rout, comme il est dit.

*Recette pour environ cinq pintes d'eau l;
Cedrat fine & sèche.*

Vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, & trois Cédrats moëns; & pour le sy-

rop, deux livres de sucre, & deux pintes d'eau.

Si vous emploïez de la quintessence, vous en mettrez quatre-vingt gouttes dans l'alambic, & tout le reste de même.

CHAPITRE LXXVIII.

Du Parfait Amour.

APRÈS le cédrat blanc, vient le cédrat rouge, ou parfait amour; ces liqueurs sont les liqueurs du tems. J'aurois tort de dire, què le nom de cette liqueurs fît son mérite, ni qu'on se fût pris de fantaisie pour elle, & pour le cédrat blanc. Ceux qui connoîtront un peu la nature du cédrat, conviendront qu'on ne peut pas trouver en aucun fruit à écorce, plus de parfum, plus d'odeur, & rien de plus susceptible d'un travail agréable & avantageux.

On faisoit autrement le parfait amour, avec l'ambre & la coriandre: mais depuis que l'ambre est devenu odieux dans les choses purement comestibles & de goût, il l'a fallu supprimer avec la coriandre; & on ne se sert plus que du cédrat, qui a toujours fait la base de cette liqueur.

Le parfait amour d'aujourd'hui, est le cédrat seul, coloré; ainsi pour faire cette liqueur, vous vous servirez de vos recettes

de cédrat ; si ce n'est que vous pourrez , au lieu de sucre , employer tout cassonade , comme si c'étoit pour des liqueurs communes , à cause de la couleur ; & pour faire votre syrop , vous ferez chauffer l'eau pour la mieux faire fondre , & plus facilement. Vous diminuerez autant d'eau sur le syrop , que vous en aurez mis pour faire votre couleur : de sorte que si vous emploiez trois poissons de couleur , vous diminuerez trois poissons d'eau sur le syrop ; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le syrop , vous y jetterez votre couleur , que vous aurez soin de faire comme nous avons dit au Chapitre des couleurs & teintures de fleurs ; où la façon de faire le rouge & ses nuances est expliquée fort au long. Vous passerez enfin cette liqueur à la chauffe ; & lorsqu'elle sera clarifiée , elle sera faite.

On peut aussi faire le parfait amour en liqueur sèche : ainsi la recette du cédrat , & celle du parfait amour sont absolument pareilles , il n'y a entr'elles que la couleur de différence

C H A P I T R E LXXIX.

De l'Eau des quatre Fruits.

LES Fruits à écorce , comme nous l'avont montré dans chacun des Chapitres ,

qui en traitent , donnent du parfum , des esprits , des quintessences , & chacun d'eux en particulier fait sa liqueur.

Il y a déjà du tems, que cette liqueur régne , & il semble que la mode ait en sa faveur fixé son inconstance. On a choisi pour la faire , les fruits les plus en usage & les meilleurs ; tels sont le cédrat , la bergamotte , le citron & l'orange de Portugal. Pour réussir maintenant , il faut connoître la qualité de chacun de ces fruits , c'est ce que vous verrez dans les fruits à écorce , la force de leur parfum , la quantité que chacun de ces fruits a de quintessence ; enfin comment on doit allier ces fruits , pour qu'aucun ne domine spécialement sur les autres ; mais que tous, se faisant sentir malgré l'alliage , fassent un ensemble des plus agréables. Le cédrat est de tous les fruits à écorce celui qui a le meilleur parfum. La bergamotte est celui qui a le plus d'odeur. Le citron est le plus acide & le moins parfumé , quoiqu'excellent dans son espece. L'orange de Portugal enfin est la plus douce & la plus quintessencieuse de ces quatre especes.

Or pour faire un juste alliage , & où aucun des fruits ne domine , il faut mettre tous les fruits ci-dessus en juste proportion.

Vous mettrez par supposition un beau cédrat ; & comme l'odeur de la bergamo-

te l'emporte sur celle du cédrat, vous mettez un petite bergamotte, afin que par la moindre quantité, la bergamotte ne l'emporte pas sur le cédrat.

Comme il faut, que le citron s'y trouve; pour mettre en égalité la force du cédrat & de la bergamotte avec le citron, qui est d'un parfum bien inférieur à ceux des deux premiers, vous mettrez deux citrons moïens, de peur que deux petits ne soient pas suffisans, & que deux gros ne soient trop: ainsi pour l'orange de Portugal, dont l'odeur est toujours surpassée par les deux premiers fruits, & dont la douceur doit servir ici à corriger l'âcreté du citron, il faut en choisir deux belles, & suppléer par la quantité au moins de force de ce fruit.

C'est par un alliage si bien combiné, qu'on fait rentrer tous ces différens goûts en un seul; qui sans en faire un particulier, laisse distinguer les uns & les autres. Nous avons assez parlé du choix, qu'il en faut faire.

Ainsi quand vous ferez cette liqueur; s'il vous manquoit l'un des quatre fruits ci-dessus, vous vous servirez de la quintessence du fruit qui vous manquera. Vous en mettrez proportionnellement à ce que vous rendroit un fruit de la grosseur de celui qui vous manque: on pour-

roit même au défaut des fruits se servir des quintessences , en observant la proportion des fortes quintessences au moins fortes ; ce que nous fixerons dans la recette.

En vous servant du fruit , vous observerez de couper les zestes , avec l'attention prescrite ci-devant.

Pour faire cette liqueur , vous mettrez les zestes de ces fruits dans l'alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; votre Alambic étant ainsi garni , vous le mettrez sur le fourneau avec un feu tant soit peu plus vif que l'ordinaire. Vous tirerez vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu , vous y mettrez vos esprits distillés ; vous les mêlerez avec le syrop , & passerez le tout à la chausse : & quand ce mélange sera clair , votre liqueur sera faite.

Il faut toujours mettre de l'eau dans l'alambic , quand même vous feriez la liqueur avec les quintessences des quatre fruits. La raison en est que l'eau empêche de consommer plus d'eau-de-vie ; ce que nous avons expliqué plus au long dans le Chapitre des quintessences de fruits à écorce.

Recette pour environ cinq pintes d'eau des quatre fruits , fine & double.

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre , deux pin-

tes, chopine & poisson d'eau pour le sirop ; & une chopine d'eau dans l'alambic , avec les fruits marqués dans le Chapitre.

Si vous voulez faire la liqueur avec la quintessence desdits fruits vous mettrez vingt-cinq gouttes de quintessence de cédrat , dix-huit gouttes de celle de bergamotte, vingt-huit ou trente de quintessence de citron , & trente-deux de celle d'orange de Portugal ; pour le reste de la recette , vous mettrez le sucre , l'eau , & l'eau-de-vie , en pareille quantité , qu'il vient d'être dit.

Recette pour pareille quantité d'eau des quatre fruits , fine & sèche.

Vous emploierez la même quantité de fruits , d'eau-de-vie & d'eau , pour mettre à l'alambic , qu'à la recette précédente : si ce n'est que pour le syrop, vous ne mettrez que deux pintes d'eau , & deux livres de sucre.

Mais si vous emploïez la quintessence des fruits à leur défaut , vous mettrez trente gouttes de quintessence de cédrat , vingt de bergamotte , trente à trente deux de quintessence de citron , & trente-six de celle d'orange de Portugal ; & conservant pour le reste de la recette les quantités déterminées dans la recette,



CHAPITRE LXXX.

De l'Eau des quatre Epices.

Ce que nous venons de dire sur l'eau des quatre fruits prévient nos Lecteurs sur ce que nous pourrions dire de l'eau des quatre épices. En raisonnant cette seconde opération sur les principes de conduite, que nous avons donnés pour la première, il n'est personne qui ne sente d'abord, que cette combinaison ci, dans son genre, doit faire un aussi bon effet que la précédente, quand on les aura mises en proportion de qualités & de force.

Avant que de commencer cette liqueur, il faut consulter ce que nous avons dit ci-devant, des épices & des quintessences d'épices. Pour connoître leurs qualités, & les marques auxquelles on peut distinguer & choisir les meilleures.

Avec ces connoissances on pourra faire un bon choix, & ce choix fait; il reste encore à déterminer les quantités de chacune, afin qu'aucune d'elles ne domine pas sur toutes les autres, mais que leurs goûts différens, en se rapprochant, fassent un tout agréable.

Vous pilerez donc toutes ces épices : selon la quantité que nous déterminerons

dans la recette ; & quand vous les aurez pilées, le plus fin qu'il sera possible , vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau-de-vie , vous entirerez les esprits avec un peu de flegme ; parceque le goût & l'odeur des épices , ne montent que sur la fin du tirage , comme nous l'avons dit.

Vous observerez que , pour que la liqueur ait plus de goût , il faut mettre un peu moins d'eau pour le syrop , à cause des flegmes , que vous aurez tirés. Cette liqueur est une des meilleures & des plus cordiales de toutes , lorsqu'elle est bien faite ; & afin que rien ne manque à cette liqueur de ce qui pourra contribuer à sa perfection & à son brillant , vous n'emploierez que le plus beau sucre , & un peu de cassonade pour engraisser la chaude ; afin que votre liqueur passant moins vite se clarifie mieux. Pour le syrop , vous emploierez de l'eau chaude afin que la quintessence de muscade ne blanchisse point votre liqueur au point de ne pouvoir la clarifier , ce que vous ne pourriez peut-être pas éviter sans cette précaution.

*Recette pour environ six pintes d'eau
des quatre épices , liqueur double.*

Vous mettrez quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau dans l'alambic , six gros de canelle , deux gros de macis , demi-gros de clous de girofle , & une belle

muscade ; & pour le syrop , vous ferez chauffer deux pintes d'eau , dans lesquelles vous ferez fondre trois livres & demie de sucre bien beau , & prendrez , pour engraisser la chausse , une demie livre de cassonade.

Je ne parle point ici des quintessences , des épices , parcequ'il n'en est pas d'elles , comme des fruits , on en trouve toujours : les fruits n'ont qu'un reme dans l'année , après lequel ils passent : mais les épices se conservent toujours assez , pour attendre commodément l'arrivée de celles qu'on nous apporte.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur fine & sèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie , deux livres & demie de sucre , une pinte & chopine d'eau , une once de canelle , trois gros de macis , un demi-gros de clous de girofle deux petites muscades , & vous ferez chauffer l'eau pour votre syrop , comme il est dit , en observant , pour l'une & l'autre recette , de tirer un peu de flegme.



C H A P I T R E L X X X I.

De l'Eau des quatre Graines.

Nous avons déjà donné une liqueur commune , qu'on appelle l'eau des sept graines , à l'article des grains : mais la liqueur dont nous allons donner la recette , est quelque chose de si supérieur & de si différent , qu'on ne trouvera pas , en comparant celle-ci avec l'autre , la moindre ressemblance ; & quelque peu de crédit qu'aient actuellement les graines , je crois cependant que cette liqueur sera distinguée , si l'on veut en faire l'essai.

Les graines les plus flatteuses au goût , sont le fenouil , la coriandre , l'angélique & l'aneth : & vous consulterez sur le choix de ces graines , ce que nous en avons dit précédemment. Il faut les prendre nouvelles , & qu'elles n'aient point souffert en aucune façon , soit du transport , ou sur la plante &c.

Quand vous aurez fait votre choix , vous réduirez ces graines en poudre dans un mortier couvert , s'il se peut , de peur que le plus volatil desdites graines ne s'évapore. Quand elles seront pilées , vous les mettrez dans l'alambic , avec de l'eau-de-vie & de l'eau , proportionnellement à

O

la quantité de vos graines. Votre alambic ; ainsi garni , vous le poserez sur le fourneau , où vous aurez eu soin de faire un feu tempéré , de peur que les matieres , qui composent votre recette , en montant au sommet du chapiteau , ne vous exposent , ou ne rendent tout au moins votre opération inutile. Vous éviterez aussi de tirer des flegmes , de peur de tout gâter par le goût d'empyreume. En observant ponctuellement toutes les circonstances énoncées dans le présent Chapitre , vous pouvez vous flatter de faire une excellente liqueur , & sans contredit , la meilleure de toutes les liqueurs faites avec les graines. Vous ferez fondre le sucre , pour faire votre syrop indifféremment à l'eau froide , ou à l'eau chaude , & vous choisirez le plus beau sucre , pour donner plus de brillant à la liqueur. Pour de cassonade à cette liqueur il n'en est pas besoin parcequ'elle se clarifie assez bien.

Récette pour environ six pintes d'eau des quatre Graines , fine & sèche.

Vous prendrez quatre pintes d'eau-de-vie , & vous mettrez trois demi-septier d'eau dans l'alambic ; une once & deux gros de fenouil , pareille quantité de coriandre , demie once d'angelique , & une once d'aneth : quatre livres de sucre , deux pintes & chopine d'eau , pour faire le syrop.

*Recette pour environ cinq pintes de la même
liqueur, fine & sèche.*

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie; une once & demie de fenouil, deux onces de coriandre, six gros d'angélique, & dix gros d'aneth: deux livres de sucre, & deux pintes d'eau, pour faire le syrop.

CHAPITRE LXXXII.

*De l'Eau des quatre Fleurs, ou le Bouquet
des Bouquets.*

Les fleurs que nous emploïons pour cette liqueur, sont la fleur d'orange, le jasmin, la jonquille & l'œillet. Voïez sur le choix de ces fleurs, & sur les précautions qu'il faut prendre pour les cueillir à propos & les emploïer, les Chapitres qui en traitent.

Nous rassemblons toutes celles, qui ont le plus de parfum & le plus exquis, d'où nos Lecteurs peuvent inférer, que la liqueur que nous leur donnons, est l'élite des liqueurs en fleurs. Il n'est plus question que de la façon de conduire cette distillation. Comme ces fleurs sont presque toutes de la même saison, à la jonquille près, qui est précoce, mais qui cependant peut se trouver: au défaut de cette fleur, on peut en emploïer la quintessence: il

faut se servir du jasmin d'Espagne, de la jonquille simple, & du petit œillet à ratafia. Vous ne prendrez que les feuilles de la fleur d'orange : vous ôterez du jasmin, ce calice verd découpé, qui soutient la fleur : de la jonquille, & de l'œillet, le bas de la fleur. Vous garnirez ensuite votre alambic, de la quantité de chaque fleur, qui sera indiquée dans la recette : vous y mettrez de l'eau-de vie & de l'eau, & tirerez vos esprits à petit feu : il faut sur-tout éviter les flegmes dans cette liqueur ; elle est si délicate, que la moindre chose peut l'altérer : ainsi il faut une extrême attention au degré du feu, & au tirage des esprits. Cela fait, vous ferez fondre du sucre dans l'eau chaude, à cause que la fleur d'orange est pleine de quintessence ; ce qui empêcheroit la liqueur de se clarifier. Après que votre sucre sera fondu, vous mêlerez les esprits & le syrop ensemble ; & quand les esprits auront été bien incorporés au syrop ; vous passerez ce mélange à la chauffe, pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire, elle sera faite. Quand cette liqueur est bien faite, elle est la meilleure, & la plus fine de toutes les liqueurs qu'on puisse faire de fleurs, parcequ'elle réunit en elle le parfum le plus exquis des fleurs ; mais il faut une extrême attention pour la bien conduire,

sans quoi on risque de tout gâter.

Recette pour environ six pintes d'eau aux quatre Fleurs, fine & double.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic, avec deux onces de fleurs d'orange, six onces de jasmin d'Espagne, quatre onces de jonquilles, & quatre onces d'œillets; & pour le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes & chopine d'eau.

Recette pour environ cinq pintes de la même liqueur, fine & sèche.

Prenez quatre pintes d'eau-de-vie, pour mettre dans l'alambic avec trois onces de fleurs d'orange, demie livre de jasmin, six onces de jonquilles, & six onces d'œillets: deux livres de sucre, & deux pintes d'eau pour le syrop. La jonquille fait toute la difficulté de cette liqueur, attendu qu'elle fleurit un mois ou six semaines plutôt; on y met ordre en mettant cette fleur en infusion dans de l'eau-de-vie, jusqu'à que les autres fleurs nécessaires soient venues: on met l'eau-de-vie & les fleurs qui sont dans l'infusion dans l'alambic, avec les autres fleurs portées dans la recette.

Nota, que si l'on veut colorer cette liqueur, & qu'on veuille la teindre en rouge, il ne faut pas mettre l'œillet dans l'a-

lambic, mais il faut en tirer la couleur par infusion au feu, comme nous avons dit au chapitre de l'œillet. On le met au feu, avec de l'eau dans un pot de terre bien bouché, & vous ferez fondre du sucre dans cette teinture. Si vous voulez la colorer en jaune, vous mettrez la jonquille avec un peu de giroflée, pour en extraire la teinture, comme nous venons de dire de l'œillet. On se sert de la giroflée, parceque la jonquille seule ne donne pas une teinture bien jaune, & la giroflée peut, en ajoutant même un parfum agréable, donner véritablement la couleur de la jonquille : on peut aussi se servir d'une legere teinture de safran.

CHAPITRE LXXXIII.

De l'Eau Romaine.

L'EAU Romaine est une excellente liqueur tierce; elle l'emporte, selon moi, sur l'eau clairette, sur-tout quand cette liqueur est bien faite; & même, elle égale le parfait amour, pour lequel on la prend souvent. Ceux qui ne sont point connoisseurs, & qui n'ont pas le goût du cédrat familier, s'y trompent.

Pour faire cette liqueur, vous choisirez des citrons de Portugal, avec les qualités

requises & expliquées au Chapitre quarante-unieme; & pour nuancer, ou diviser le goût du citron, vous ajouterez du macis choisi: cette épice rend la liqueur parfaite; & lorsque vous aurez choisi le citron & le macis, vous couperez les zestes du citron, avec les attentions que nous avons dites dans nos chapitres. Vous pilez le macis, & vous le mettrez dans l'alambic, avec les zestes du citron, de l'eau & de l'eau de-vie; & vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Vous tirerez un peu de flegmes, pour donner à la liqueur l'odeur & le goût du macis; & quand vous aurez tiré les esprits de votre recette, vous les mettrez dans le syrop que vous ferez en faisant fondre du sucre dans de l'eau fraîche, comme vous faites ordinairement à toutes sortes de liqueurs. Votre sucre étant fondu, & vos esprits mêlés, ainsi que nous avons dit; vous passerez le mélange à la chausse; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

Vous colorerez cette liqueur d'une couleur un peu plus foncée que l'écarlate, & un peu moins que le violet pourpre, c'est-à-dire, en beau cramoisi; de même que le parfait amour: ainsi qu'il est dit au chapitre des couleurs & teintures des fleurs, où vous trouverez la façon de faire cette nuan-

ce de rouge ; & vous diminuerez autant d'eau sur le syrop , que vous en aurez mis pour faire votre couleur , afin de ne pas affoiblir votre liqueur.

Recette pour environ sept pintes d'eau Romaine , en liqueur fine & sèche.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de six beaux citrons , un gros de macis bien pilé , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le syrop deux livres & trois quarterons de sucre , & trois pintes d'eau.

Recette pour pareille quantité de la même liqueur , double & fine.

Si vous voulez faire cette liqueur double & fine , vous vous servirez de la recette du parfait amour ; vous n'en supprimerez que le Cédrat , & vous n'augmenterez , ni le citron , ni le macis , parceque les quantités de l'un & de l'autre sont suffisantes.

CHAPITRE LXXXIV.

De la Favorite de Florence.

LA Favorite de Florence est une liqueur des plus flatteuses & très nouvelle ; elle tient un juste milieu , entre la fine orange & la crème des Barbades : la recette n'est pas compliquée. Cette liqueur est

fort bonne & doit durer long-tems ; elle n'est faite qu'avec le citron & le macis , de même que l'eau Romaine. La différence n'en est que dans la couleur ; il est vrai que la cochenille , qui est dans la couleur , donne à la liqueur un goût particulier , qui n'est cependant pas désagréable. Cependant par cette seule différence , on croiroit que la recette en est différente , quoiqu'elle soit absolument la même. Pour faire la Favorite de Florence , vous vous servirez de la recette même de l'eau Romaine , à la couleur près , qu'il ne faut pas mettre à cette dernière , & que vous supprimerez totalement.

CHAPITRE LXXXV.

Du Rossoly de Turin.

LE Rossoly de Turin a été de mode autrefois. Cette liqueur étoit un composé de fleurs & d'épices , infusées & exposées au Soleil dans les grandes chaleurs , comme c'étoit autrefois la coutume , & comme il se pratique encore dans beaucoup d'endroits : mais depuis qu'on a reconnu l'inutilité de l'insolation , & qu'on a trouvé une pratique moins longue , on ne s'en sert plus gueres.

Vous prendrez des roses musquées, un peu de lis, du jasmin d'Espagne, de la fleur d'orange, de la canelle, & du clou de girofle; le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs Chapitres. Quand vous aurez bien choisi, selon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, selon les quantités prescrites dans la recette, avec de l'eau, & distillerez ces matieres avec de l'eau simple sur un feu tant soit peu vif: quand cette recette sera distillée, vous ferez fondre du sucre dans cette distillation; & quand il sera fondu, vous verserez dans ce syrop distillé de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, selon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur: ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoisi, comme nous l'avons dit au chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Ensuite vous passerez cette liqueur à la chauffe; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite. Voilà la véritable façon de faire de bon Rossoly.

J'ai supprimé l'œillet, parceque le clou de girofle en tient lieu; j'y ajoute du lis, dont l'odeur & la quintessence sont bonnes en liqueurs.

Vous éplucherez toutes vos fleurs de la façon qu'il a été dit dans chacun des

chapitres qui en traitent , avant que de les distiller.

*Recette pour sept pintes de Rossoly
de Turin.*

Vous mettrez dans l'alambic quatre onces de roses musquées , quatre onces de fleurs d'orange , quatre onces de lis , & quatre de jasmin , une demie once de canelle , un demi gros de clous de girofle , quatre pintes & chopine d'eau , pour en tirer trois pintes & demi-septier : vous distillerez ces matieres sur un feu un peu vif. Quand votre eau sera distillée , vous ferez fondre deux livres & trois quarterons de sucre , ou plutôt trois livres dans cette eau distillée , & vous mettrez dans le syrop quatre pintes d'eau-de-vie , ou d'esprit de vin. Vous mettrez ensuite la couleur dans cette liqueur , comme nous l'avons dit , rouge cramoisi , que vous trouverez au chapitre des couleurs & teintures de fleurs. Quand votre liqueur sera colorée , vous la passerez à la chauffe pour la clarifier ; & pour mieux la rendre claire & fine , vous pourrez employer toute cassonade , comme pour une liqueur commune , à cause de la couleur , ou vous pourrez n'en employer qu'une demie livre ; ce qui sera suffisant pour engraisser la chauffe.

Si vous mettez de l'esprit de vin , vous

n'en mettez que trois pintes & demi-septier, & vous ne changerez rien au reste de la recette.

CHAPITRE LXXXVI.

De l'Eau Nuptiale.

L'EAU Nuptiale est une liqueur composée de trois graines ; mais très différente, & fort supérieure à celle qui porte le nom d'eau des quatre graines.

Celles qui entrent dans la composition de l'eau nuptiale, sont différentes ; ce sont celles du docus creticus, du chervi, & de carotte, auxquelles on ajoute la muscade & le cedrat. Cette liqueur est un Elixir : ceux qui l'ont goûtée dans le tems qu'elle fût inventée, lui ont donné le nom d'eau nuptiale, nous ne savons pas pourquoi ; mais elle a conservé ce nom jusqu'à présent. La force des esprits & du sucre lui donne du corps : & pour la beauté & le brillant, aucune liqueur n'en est plus susceptible : on la colore ordinairement en rouge cramoisi, un peu fort.

Lorsque vous aurez choisi les graines & le fruit, ou la quintessence du fruit, avec les qualités requises & indiquées dans les chapitres qui traitent de chacune d'elles, vous pilerez les graines & épices, & vous

mettez le tout dans l'alambic , avec les zestes du cedrat ou la quintessence de ce fruit , de l'eau & de l'eau-de-vie : votre alambic ainsi garni , vous distillerez ces marieres sur un feu temperé ; vous ne tirez point de flegme : & pour faire le syrop , vous mettrez du sucre dans une poële à confiture , que vous mettrez sur le feu , pour faire fondre le sucre , parcequ'il y faut mettre très peu d'eau , & que vous ne viendriez pas à bout de le faire fondre , si vous vous y preniez d'une autre façon. Quand votre sucre sera fondu , vous mêlerez les esprits que vous aurez tirés , avec ce syrop , & vous donnerez à cette liqueur le cramoisi foncé , dont nous avons parlé ci-dessus. Quand votre liqueur sera colorée , vous la ferez passer à la chauffe ; & quand elle sera claire , elle sera faite.

*Recette pour environ cinq pintes d'eau
Nuptiale.*

Vous mettrez dans votre alambic une once de graine de docus creticus ; une once de graine de chervi ; une demie once de celle de carotte , un gros de muscade , trente gouttes de quintessence de cedrat , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau , pour mettre avec les graines dans l'alambic ; & pour faire le syrop , vous prendrez quatre livres de sucre , & une chopine d'eau. Il faut mettre enfin

la couleur , ainsi que nous l'avons dit : vous pourrez emploier tout cassonade , à cause de la couleur , comme si c'étoit une liqueur commune. Si vous emploiez du sucre , observez , par rapport à la couleur , d'en mettre toujours une demie livre sur le total de votre sucre , pour engraisser la chauffe ; car sans cette précaution , votre liqueur ne clarifieroit point , comme il est de toutes les autres liqueurs colorées ; ce que nous avons déjà fait remarquer dans plusieurs de nos chapitres.

CHAPITRE LXXXVII.

De la Belle de Nuit.

CETTE liqueur est dans son regne : elle est bonne ; mais elle n'a point de recette fixe : les uns la font d'une façon , & les autres d'une autre. Jamais liqueur ne fut appelée plus improprement belle de nuit , car elle n'a rien de plus brillant la nuit que le jour. Les uns lui donnent une teinture violette , & les autres la laissent blanche comme elle est sortie de l'Alambic. Si cette liqueur n'est que blanche , elle n'a rien de plus précieux que toutes les liqueurs blanches : & si on la fait violette , elle n'a pas plus de brillant que l'eau de mille fleurs , & l'épiscopale , qu'on pourroit appeller

belle de nuit, avec autant de raison que celle-ci. Voici comment se fait cette liqueur.

On choisit la muscade, le limon, l'angélique, le chervi, que l'on met dans les quantités prescrites par la recette, & on distille le tout sur un feu ordinaire. On choisit les matieres de ces recettes, comme il est dit dans les Chapitres qui en traitent: on fait chauffer l'eau, pour faire le syrop, à cause que la quintessence de la muscade blanchiroit la liqueur sans cette précaution, & le tout étant passé à la chauffe & clarifié, la liqueur est faite.

Recette pour environ six pintes de belle de nuit, en liqueur double.

Prenez deux limons ou trente gouttes de quintessence de ce fruit, une belle muscade, demi-once d'angélique, autant de chervi; vous pilerez les graines & la muscade, & vous distillerez les matieres ci-dessus, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau, pour mettre dans l'alambic, pour prévenir les accidens du feu, ou du goût de feu; pour le syrop, quatre livres de sucre, & deux pintes & chopine d'eau.

Si vous voulez colorer ladite liqueur en violet pourpre, vous vous servirez à cet effet, de la façon de la faire que nous ayons donnée au Chapitre des couleurs &

teintures de fleurs, où se trouve celle de faire la couleur susdite; & vous ôterez du syrop la quantité d'eau que vous emploierez pour la couleur, & mettrez sur le total de la recette une demie livre de cassonade, pour engraisser la chauffe, clarifier la liqueur, & prévenir le dépôt qu'elle pourroit faire, sans cette précaution. Vous pourrez aussi la faire en fin & en sec, selon la conduite que vous trouverez dans nos Chapitres, en diminuant le sucre de moitié, & en augmentant le fruit d'un tiers.

CHAPITRE LXXXVIII.

De la Crème des Barbades.

VOICI une des liqueurs des plus à la mode, & celle qui mérite le plus le cas qu'on en fait. Elle se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cédrat, l'orange de Portugal, le macis, la canelle, & le clou de girofle. On voit par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une des plus flatteuses au goût, & c'est à mon avis, ce qu'il y a de meilleur.

Au lieu du fruit, quand il ne s'en trouve

pas, on peut employer les quintessences : mais le fruit est toujours meilleur que sa quintessence pour les liqueurs, & la quintessence est meilleure pour les esprits d'odeur.

Plusieurs Distillateurs, au lieu du cédrar, emploient le citron de Portugal ; ce fruit peut passer, mais il ne rendra jamais la liqueur aussi parfaite, que celle qu'on fera de ce dernier fruit, parcequ'il a infiniment plus de parfum qu'aucun des fruits à écorce : mais je laisse aux Distillateurs à se gouverner à leur fantaisie : tout ce que je puis dire, c'est que de quelque façon qu'ils en usent, dans la recette de la crème des Barbades, voici la seule vraie & bonne façon de la faire, & comme on peut la faire avec moins de frais.

Lorsque vous aurez choisi vos fruits, ou vos quintessences de fruits & les épices, avec toutes les qualités que nous avons dit qu'il leur faut, dans les Chapitres où nous en parlons, vous couperez les zestes, avec toute l'attention possible, comme nous avons dit de le faire dans plusieurs Chapitres de ce traité : vous pilerez les épices, & & mettrez le tout dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire ; & quand vous aurez tiré les esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fon-

du vous verserez les esprits dans ce syrop ; & vous clarifierez ce mélange , en le passant à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire , elle sera faite.

Recette pour six pintes de Crème des Barbades , liqueur double.

Vous mettrez dans votre alambic les zestes d'un beau cédrat , les zestes de trois belles oranges de Portugal , un gros de macis , deux gros de canelle , huit clous de girofle , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le syrop , trois livres & demie de sucre , une demie livre de cassonade , deux pintes & chopine & poison d'eau.

Cette liqueur ne se fait jamais en sec ; & quand on la fait en sec , elle change de nom ; elle n'est plus appelée crème , on l'appelle eau des barbades simple : & comme on ne trouve pas toujours du cédrat , & qu'il ne faut emploïer le citron de Portugal , qu'au défaut de ce fruit ou de la quintessence , s'il n'y a pas de cédrat , vous mettrez trente gouttes de quintessence du cédrat , & soixante de celle d'orange ,



CHAPITRE LXXXIX.

Des Eaux des Barbades.

Les eaux des Barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût, par conséquent les recettes en sont extrêmement multipliées.

Il y en a de brillantes, comme l'esprit-de vin : d'autres plus ambrées. Nous allons donner les recettes des unes & des autres.

Je dis qu'on en fait de tout goût, & qu'il y en a de toutes recettes. On en fait de tous les fruits à écorce, à la bergamotte, au cédrat, au limon, à l'orange de Portugal, à la bigarade, au citron de madere, qu'on appelle autrement citron Chinois. On en fait de toutes épices, du girofle, de la canelle, du macis, de la muscade : on y ajoûtoit encore autrefois l'ambre, ou plutôt la quintessence d'ambre. Si on faisoit les eaux des barbades avec le fruit à écorce, on l'assaisonneoit d'épices. Si on les faisoit d'épices, réciproquement aussi on y mettoit du fruit à écorce, pour l'assaisonnement. Autrefois on faisoit cette liqueur, avec plusieurs fruits & épices, mêlés ensemble ; quelquefois, avec plusieurs fruits, & d'autres, avec plusieurs épices.

Voilà, en très-peu de mots, ce qui entre

dans la composition des eaux des barbades. Pour les faire , comme elles doivent être , il faut que les recettes en soient bien réglées & que les marchandises aient toute la bonté , que nous avons tant recommandée dans ce traité.

J'ai dit, qu'il y a des eaux des barbades , extrêmement belles & brillantes ; c'est qu'elles sont distillées avec le fruit , & rectifiées ensuite : & quand on les rectifioit , on mettoit dans l'alambic , chaque fois , la moitié de la recette ; en voici la raison :

Comme on vouloit que ces liqueurs eussent une violence extrême , & qu'il falloit faire fondre du sucre dans de l'eau , ce syrop auroit affoibli considérablement la liqueur , & beaucoup plus qu'il n'auroit fallu pour la force dont on vouloit qu'elle fût : on la soutenoit au moien de la rectification , au plus haut degré de force ; & la liqueur , ainsi rectifiée , ne pouvoit manquer d'être très-belle , & extraordinairement brillante.

Pour les eaux des barbades , qu'on veut faire ambrées , on prend tout simplement de l'esprit-de-vin : on met les matieres de la recette dans cet esprit-de-vin ; on les y laisse infuser au frais , pendant un mois , ou six semaines : on bouche bien le vase , soit bouteille , soit cruche , dans lequel on les a mises , & on a soin de remuer l'infusion

tous les jours , sans déboucher la bouteille. Après ce tems , on rape du sucre , que l'on met dans ladite infusion , avec les recettes , & on le remue aussi tous les jours , jusqu'à ce qu'il soit fondu ; & quand il l'est , on le passe au clair ; & c'est le fruit qui donne à la liqueur , cette couleur ambrée à cause de l'infusion , & même cette couleur est foncée. On juge aisément par l'exposé ci-dessus , de la violence de ces liqueurs : elles coûtent beaucoup à faire.

Recette pour l'eau des Barbades , rectifiée.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes & chopine d'eau-de-vie , avec la moitié de la recette , c'est-à-dire , que si vous emploïez du cédrat , il en faut prendre quatre beaux , & une demi-once de canelle , par conséquent , vous mettrez dans l'alambic avec cette quantité d'eau-de-vie ; deux beaux cédrats & deux gros de canelle que vous aurez pilée ; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tirés , vous mettrez dans l'alambic le reste de la recette ; & pour faire le syrop , une livre de sucre , & une chopine d'eau.

Recette pour l'eau des Barbades , de couleur ambrée , faite par infusion.

Pour faire cette liqueur ambrée , par infusion , vous mettrez simplement vos zestes , & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin simple ; & au bout d'un mois , vous

raperez une livre de sucre , que vous met-
trez dans l'infusion susdite ; & lorsqu'il se-
ra fondu , vous passerez cette liqueur dans
une chausse fine , où vous aurez déjà fait
passer du cédrat , & que vous ne nétoie-
rez pas afin que votre eau des Barbades
puisse se mieux clarifier , & prendre enco-
re à ce passage de bonnes impressions du
cédrat , qui y aura passé.

Recette pour l'eau des Barbades.

Si vous faites de l'eau des barbades à la
bergamotte , pour la clarifier , vous engrais-
serez d'abord la chausse avec de l'eau de
bergamotte , fine & moëlleuse , & cela lui
donnera encore un bon goût de fruit , & du
parfum , qui ne fera qu'ajouter à sa perfec-
tion ; vous ferez ainsi des autres fruits &
épices , & votre eau des Barbades sera par-
faite. Il s'agit maintenant de savoir com-
bien il faut de fruits ou d'épices pour cha-
que espece ; ce sont ces quantités , que
nous allons déterminer dans les recettes sui-
vantes.

L'eau des Barbades à la Bergamotte.

Vous mettrez quatre pintes & chopine
d'eau-de-vie ; & vous emploierez quatre
petites bergamottes , & deux gros de macis.

*Eaux des Barbades , à l'Orange
de Portugal.*

Et pour la même quantité d'eau-de-vie ,
vous emploierez huit belles oranges de

Portugal , & un demi gros de clous de girofle.

Eaux des Barbades à la Limette.

Pareille quantité d'eau-de-vie , huit beaux limons , & une muscade moïenne.

Eaux des Barbades à la Bigarade.

De l'eau-de-vie en pareille quantité qu'il est dit , douze Bigarades , deux gros de canelle , & un gros de macis.

Eaux des Barbades , au Citron de Madère ou Chinois.

Vous prendrez pour la quantité d'eau-de-vie , ci-dessus dite , trente de ces petits citrons de Madère , qu'on appelle autrement citron Chinois, verds , de la grosseur d'un œuf de pigeon ; & vous ajouterez à la présente recette une demie once de macis.

Eaux des Barbades aux Epices , & premierement à la Cannelle.

Vous emploierez , comme pour cette liqueur , faite aux fruits , quatre pintes & chopine d'eau-de-vie , & vous mettrez trois onces de canelle , pilée & pulvérisée , dans votre alambic avec un cedrat moïen.

Eaux des Barbades au macis.

Vous prendrez pour quatre pintes & chopine d'eau-de-vie , ainsi que dessus , une once de macis , avec une moïenne bergamotte.

Eaux des Barbades au clou de girofle.

Vous mettrez sur la quantité dite d'eau

de-vie, deux gros de clous de girofle, & deux grosses oranges de Portugal.

Eau des Barbades à la Muscade.

Vous prendrez autant d'eau-de-vie que pour les recettes précédentes; vous mettrez deux gros de muscade, & deux beaux limons.

Eaux des Barbades aux quatre Fruits sans Epices.

Vous emploierez un Cedrat moïen, une petite bergamotte, deux belles oranges de Portugal, & deux beaux citrons, avec pareille quantité d'eau-de-vie, que ce que nous avons dit.

Eaux des Barbades aux quatre Epices.

Vous ajouterez aux épices un cedrat, ou une petite bergamotte; vous emploierez six gros de canelle, deux gros de macis, un demi gros de clous de girofle, un demi gros de muscade, comme nous avons dit: vous mettrez dans toutes ces liqueurs la même quantité d'eau-de-vie, de sucre & d'eau, marquée pour le syrop que dans la première recette.

Toutes ces liqueurs & leurs différentes recettes se conduisent de la même façon, qu'il est dit à la même recette, & on ne met point d'eau dans l'alambic pour la distiller; & il est naturel de les distiller à petit feu, à cause de la rectification.

On peut faire aussi toutes ces liqueurs,
de

de couleur ambrée de la façon décrite à la seconde recette; & c'est de faire infuser les matieres.

J'ai donné la façon de faire les eaux des Barbades; mais je n'en conseille pas l'usage.

C H A P I T R E X C.

L'Efcubac de France.

CETTE liqueur a regné fort long-tems, & regne encore; mais elle n'est plus dans cette haute réputation où elle fut jadis. Je crois que c'est la faute du Distillateur, & non pas celle de la liqueur, de ne s'être pas soutenue dans le point de perfection, où elle étoit ci-devant.

Le véritable Efcubac est une recette compliquée, dont le safran est la base. Aujourd'hui on a retranché tout ce qui compliquoit cette liqueur: il ne reste plus que le safran, l'eau-de-vie & le sucre: aussi le Public s'en est-il lassé. Je vais donner dans ce chapitre la façon de faire ces deux sortes d'Efcubacs: j'y en ajouterai un troisieme.

Du Safran.

Le Safran de France doit avoir la préférence sur tous les autres. Il nous en vient du Levant; mais soit que sa délicatesse ne

puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat où il croît, l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque toujours en poudre; & s'il est bon dans le país d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu, car il est beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les Distillateurs, que celui de France. Le Safran, quand il est vieux, brunit. Sa bonne couleur, est un jauneroûge. Il a aussi moins d'odeur quand il est vieux.

Vous mettrez dans l'alambic du Safran, avec un peu de vanille, un peu de quintessence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de clou de girofle, un peu de graines d'angélique, quelques grains de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie; & vous distillerez le tout sur un feu temperé, à cause de la complication de cette recette.

Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez les esprits, avec le syrop que vous aurez fait, avec peu d'eau, à cause de la teinture. Pour faire cette teinture, vous ferez bouillir de l'eau, & vous en mettrez une partie dans une terrine, ou un verre, ou quelque autre vase, selon la quantité, que vous voudrez faire de liqueur; vous mettrez dans cette eau bouillante du Safran, & vous le remuerez.

& le presserez avec une cuilliere, afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut, vous la coulerez doucement dans la liqueur, & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau, en remuant toujours, & pressant le safran, comme nous avons dit ci-devant, jusqu'à qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur, & le mêlerez: après cela, vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier: on ne peut en venir à bout, qu'en se servant d'une chausse de drap, le plus grossier, & le moins ferré.

Le superfin Escubac, qui est blanc, ne differe du précédent, qu'en ce qu'on met tout le Safran dans l'alambic; mais cette liqueur jaunit en vieillissant; c'est la seule qui fasse cet effet. Pour l'Escubac jaune, dont nous venons de parler, il est fort sujet à déposer; & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre Escubac est suffisamment coloré, il faut après que vous l'aurez clarifié, l'essayer dans un verre: vous en verserez donc un peu, & vous rejetterez dans le vase, où sera votre Escubac, ce que vous en aurez mis dans le verre; si la couleur tient audit verre, c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée.

*Recette pour l'Escubac simple , ou teinture
de Safran.*

Vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie , ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie ; & pour le syrop , vous ferez fondre quatre livres de sucre , dans trois chopines d'eau , si vous emploiez de l'eau-de-vie : mais si vous emploiez de l'esprit de vin , vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture , vous prendrez trois gros de safran , & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas suffisamment colorée , vous pourriez y suppléer , en y mettant un peu de caramel.

La plupart des Distillateurs ont déguisé l'Escubac , de façon qu'on ne le connoît plus , & s'en tiennent à cette teinture. D'abord , cette opération est toute unie , & il ne faut pas raisonner. On s'épargne , de cette façon , du tems & des soins : mais il est vrai de dire , que la plus forte raison qui leur ait fait négliger la véritable recette , s'ils l'ont sçue , c'est qu'on n'y met pas le prix.

Recette du véritable Escubac.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau , trois gros de safran , dix gouttes de chaque quintessence des fruits à écorces , de cedrat , bergamotte , orange de Portugal , & li

mon, un demi gros de vanille pilée, un gros de macis aussi pilé, huit clous de girofle pilés, un gros de graine d'angélique, un demi gros de coriandre, un demi gros de graine de chervi, le tout pilé, que vous distillerez sur un feu temperé, & vous ne tirerez pas de flegmes; & pour le syrop, vous emploierez quatre livres de sucre, & deux pintes d'eau; & pour la teinture, une demie once de safran, avec une chopine d'eau bouillante.

Recette pour le superfin Escubac blanc.

Vous vous servirez, pour le superfin Escubac blanc, de la même recette que celle ci-dessus, mais vous mettrez tout le Safran, c'est-à-dire, sept gros dans l'alambic, parceque vous n'aurez point de teinture à faire. Vous emploierez la même quantité de sucre, & deux pintes d'eau, pour faire le syrop.

On n'a que faire d'employer la cassonade, pour engraisser la chauffe, par laquelle doit passer la liqueur, pour être clarifiée, parceque la teinture de l'escubac est assez grasse par elle-même pour faciliter la clarification.



CHAPITRE XCI.

De l'Escubac d'Irlande.

L'ESCUBAC d'Irlande est le meilleur de tous les Escubacs : mais en France, on n'a jamais essayé de le faire, parcequ'il ne se fait pas avec de l'eau-de-vie de vin. On se sert, pour cette liqueur, d'eau-de-vie de grains. On pourroit bien facilement tirer de l'esprit de biere : mais comme l'eau-de-vie de biere est houblonnée, & que le houblon nuiroit au goût de cette liqueur, c'est ce qui fait qu'on ne peut employer que celle de grain, fermenté comme l'orge, & c'est la meilleure qu'on puisse employer. On le met dans l'eau morte, & on le fait germer d'abord : ensuite on le fait sécher ; & lorsqu'il est sec, on le fait bouillir ; & après on met du levain pour le faire fermenter : la fermentation lui donne une force spiritueuse : & lorsqu'elle est à ce point, on en tire de l'eau-de-vie ; & c'est de cette eau-de-vie, dont on se sert pour la liqueur dont nous parlons. Premièrement, observez en faisant cette eau-de-vie, de menager votre feu ; le premier bouillon est dangereux & monte facilement, & votre opération deviendroit inutile : secondement, qu'il faut repasser par

l'alambic ou chaudiere, le produit de la premiere distillation, à cause de la trop grande quantité de flegmes qui rend foible & mauvaife la premiere eau-de-vie : troisiemement, que l'eau-de-vie de la seconde distillation est plus forte d'un quart que l'eau-de-vie de grains, & mettant quatre pintes de cette eau-de-vie, vous réglerez votre recette comme si vous y aviez mis cinq pintes d'eau-de-vie de vin; & alors vous emploierez les matieres de la seconde & la troisieme recette, de la façon ci-dessus, & vous y ajouterez une demie once de canelle, & un gros de safran. Vous mettrez d'abord la moitié du safran dans l'alambic, & vous réserverez l'autre moitié pour la teinture. Les quantités d'eau & de sucre sont différentes, & nous les donnerons dans la recette. On distille cette liqueur, comme on fait pour celle de France, sur un feu temperé.

Et pour faire le superfin Escubac d'Irlande, vous ferez comme pour celui de France, c'est-à-dire, que vous distillerez tout le safran porté dans la recette du premier.

Recette de l'Escubac d'Irlande.

Vous mettrez dans l'alambic quatre pintes d'eau-de-vie de grains, & la plus spiritueuse qu'il sera possible d'avoir, avec une chopine d'eau : vous mettrez d'abord

quatre gros de safran : dix gouttes de quintessence de Cedrat, dix de celle de bergamotte, dix gouttes de quintessence d'orange de Portugal, & dix gouttes de celle de limette, une demie once de canelle, un demi gros de vanille, un gros de macis, huit clous de girofle, un gros de graine d'angélique, un demi gros de celle de coriandre, un demi gros de graine de chervi, & vous pilerez toutes ces graines & épices susdites, & distillerez cette recette sur un feu temperé. Vous emploierez, pour faire le syrop, cinq livres de sucre, deux pintes & demi d'eau, & quatre gros de safran & chopine d'eau bouillante, pour faire la teinture, & vous agirez pour ce, comme nous l'avons dit aux recettes précédentes de l'Escubac de France.

Recette pour le superfin Escubac d'Irlande blanc.

Vous emploierez la même recette, & la même quantité de sucre, pour le syrop; mais vous le ferez fondre dans deux pintes & chopine d'eau, n'ayant point de couleur à faire, & vous le mettrez tout dans l'alambic, c'est-à-dire, une once. Il est à propos de ne point emploier de cassonade, par la raison décrite à la fin de cette recette de l'Escubac de France.

CHAPITRE XCII.

De l'Huile de Venus.

L'HUILE de Venus est une espèce d'Elixir, dont feu M. Cicogne Médecin fut l'Inventeur. Cette liqueur est digne d'éloges : on ne peut les lui refuser, & nous devons de la reconnaissance au travail de son Auteur, autant que le Public doit être mécontent de voir que les Distillateurs ont peu suivi sa recette. Les matières de sa composition, cependant, sont ou doivent être connues de tous les Distillateurs. La base de cette liqueur sont les graines de chervi, de carvi, & celle du docus ; & la teinture qu'on lui donne, est celle du safran. C'est une espèce d'escubac extrêmement cordial, que cette Elixir que nous devons à M. Cicogne ; son alliage est extrêmement bien raisonné, tout y est parfait ; le degré de force, la légèreté de sa couleur, qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile, sous le nom de laquelle elle est connue. M. Cicogne a ajouté le macis à ces graines, & pour faire cette liqueur, il faut mettre toutes les matières en même-tems dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau, ensuite les distiller sur un feu ordi-

P V

naire ; il ne faut pas tirer de flegme ; & quand on a tiré les esprits , on fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu , & que le syrop est froid , on y verse les esprits distillés , & sur le champ , on y met une teinture de safran , faite de la façon décrite dans les Chapitres précédens de l'Escubac ; & lorsque tout est mêlé , on passe cette liqueur à la chauffe ; & quand elle est claire , elle est faite.

Il faut observer , qu'il faut toujours laisser refroidir la liqueur avant de la passer à la chauffe , afin que les esprits ne s'évaporent que le moins qu'il sera possible.

Il est à propos & même essentiel , de n'employer que du sucre , si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement , & plus facilement : car cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'Escubac. Le safran étant gras par lui-même , engraisse assez la chauffe , sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonade. Vous vous servirez donc à cet effet , d'une chauffe faite avec un drap commun , & point ferré , plus fin cependant que pour l'escubac , parcequ'il n'y a pas tant de safran dans l'huile de Venus que dans l'escubac ; & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée : mais aussi faut-il le choisir moins ferré que pour des liqueurs fines , & moins moëlleuses.

*Recette pour environ quatre pintes,
d'huile de Venus.*

Vous mettrez dans l'alambic une once de carvi, une once de chervi, une once de docus creticus, deux gros de macis; le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau; & pour faire le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante; & pour faire la teinture, environ un demi septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le safran & le presserez, comme il est dit, jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée: vous emploierez un demi gros, & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

C H A P I T R E X C I I I .

Des Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzig.

JE n'aurois pas fait de ces deux especes d'eaux, un chapitre particulier: si l'on n'avoit trouvé le secret de les faire: un seul exemple tiendra lieu de recette.

Vous faites cette eau-de-vie avec du vin blanc; il en faut quatre pintes pour une pinte d'eau-de-vie; en sorte que si vous

Pvj;

voulez faire huit pintes d'eau de-vie, vous mettrez dans votre alambic trente-deux pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver; & pour parfumer cette eau-de-vie, quelles que soient les matieres dont vous voudrez lui donner le goût, vous mettrez dans le vin que vous distillerez, le double de ce que vous mettriez pour pareille quantité de liqueur.

CHAPITRE XCIV.

DES ODEURS.

L'Ambre, le Musc & la Civette.

COMME les Odeurs font partie de la distillation, & que nous tâchons d'être utile à tous égards, & à autant de personnes que nous pourrons, nous allons traiter en bref des esprits d'odeurs, & comme l'ambre, le musc & la civette, ont été de tous tems l'ame des odeurs; nous allons d'abord définir ces trois drogues; & nous passerons ensuite à l'explication de ce qu'on en fait.

L'AMBRE.

Je ne veux parler ici que de l'Ambre dont se servent les Distillateurs: c'est l'ambre gris. Cette drogue se fond à-peu-près comme la cire: sa couleur est tantôt grise

de souris clair, tantôt cendrée ou blanchâtre, tantôt mêlée de blanc, de gris & de jaune, & quelquefois noirâtre; d'une odeur très douce, lorsqu'elle est étendue, ou mêlée parmi quelque autre drogue odoriférante, car lorsqu'elle est nouvelle, elle a très peu d'odeur. On ramasse l'ambre aux bords de la mer, dans plusieurs contrées: mais sur-tout, on le trouve plus communément aux Maldives.

Tout le monde parle de son origine, & tout le monde en parle différemment. Je me contenterai d'expliquer la manière de l'employer.

Quintessence d'Ambre.

Quoique l'ambre ne soit point aussi à la mode, qu'il y fut jadis, il tient encore assez son coin dans le monde, pour ne pas omettre de dire comment on en tire la quintessence: un goût se perd & revient. L'ambre a essuié ces vicissitudes de goût; mais il faut savoir l'employer.

La première préparation qu'on fait à l'ambre, est de le réduire en quintessence, qui sert à parfumer tout ce qu'on veut, liqueurs, esprits, meubles, &c.

On fait de trois sortes de quintessences d'ambre. . . d'ambre de musc & de civette, d'ambre & de civette, & d'ambre seul. Avant d'expliquer ces trois sortes de quintessences, il faut dire ce que c'est que

le musc & la civette ; & c'est ce que nous allons faire.

Le Musc.

Le Musc est une espece de sang billieux fermenté, caillé, & presque corrompu, qu'on tire d'une vessie, grosse comme un œuf de poule, qui se trouve sous le ventre d'une bête sauvage à quatre-pieds & qui porte le même nom. Quelques-uns l'appelle Gazelle des Indes. Cet animal est une espece de chevreuil fort léger, qui est assez commun dans les Royaumes de Tonquin & de Boutan.

La Civette.

La Civette est une liqueur épaisse & odoriférante, qu'on tire d'un animal, qui porte le même nom. Cet animal est gros à-peu-près comme un chat ordinaire, ou une grosse fouine.

L'on peut faire de la quintessence avec les trois drogues ci-dessus, avec deux, ou de l'ambre seul.

Lorsqu'on fait la quintessence avec les trois drogues, il faut prendre garde si le musc est vieux, ce qu'on connoît par la vivacité de sa couleur, qui tire sur le noir, comme est un sang coagulé & pétrifié, en quelque façon, & que la vessie, ou pelli-cule dans laquelle il est renfermé, soit entiere, parcequ'une partie de l'odeur s'évapore : & quoique le musc puisse, malgré

qu'il soit exposé en plein air, conserver beaucoup d'odeur après vingt-ans, cependant quand on veut en tirer la quintessence il est bon qu'il n'ait perdu de son odeur, que le moins qu'il se pourra.

Pour la civette, il faut la choisir la plus claire & la moins brune, qu'il se pourra trouver.

Quant à l'ambre, le plus clair aussi est toujours le meilleur & le plus nouveau.

Sur ces connoissances, vous emploierez ces matieres, ainsi que nous l'allons dire: vous mettrez dans une phiole, ou bouteille, les quantités d'ambre, musc & civette, que nous dirons dans les recettes, avec de l'esprit-de-vin rectifié. Si vous ne faites qu'à la civette, ou au musc, vous ne mettrez qu'une de ces matieres dans ladite phiole, ou bouteille, mais toujours avec de l'esprit-de-vin rectifié. A l'ambre, de même, on ne met que l'ambre seul: & cependant on appelle toutes ces quintessences, quintessences d'ambre. C'est à ceux, qui doivent les emploier, à se familiariser avec ces odeurs, pour ne pas prendre les unes pour les autres, ou si ce sont des quintessences simples, ou mélangées, pour en connoître les qualités & leur donner leur véritable prix, parceque celle d'ambre simple, est plus chere que les autres.

Quelques drogues desdites, que vous met-

riez en quintessence, ou simples, ou mêlées, vous aurez soin de les pulvériser, & d'en mettre la poudre dans la bouteille : ensuite vous acheverez de la remplir, pas tout-à fait pourtant : vous la boucherez ensuite, de façon que rien ne puisse s'en évaporer, & vous la mettrez fermenter dans le fumier, pendant six semaines : & de huit en huit jours, vous changerez de fumier, pour conserver toujours à-peu-près le même degré de chaleur : & toutes les fois que vous changerez de fumier, vous agitez bien la bouteille, pour remuer à fond les matieres, afin que la quintessence s'en détache mieux. Ce tems écoulé, vous retirerez votre quintessence, ainsi digérée, la laisserez reposer quelque tems, & après la tirerez à clair, en la versant doucement dans une autre bouteille, par inclination ; & le reste des matieres, qui ne sont pas bonnes à être vendues, vous les emploierez pour votre travail : ces matieres sont trop précieuses & trop cheres, pour en laisser perdre quelque chose : ces quintessences servent ensuite à parfumer tout ce qu'on veut. Je vais donner, 1°. la recette de la quintessence de civette & de musc ; ensuite je donnerai celle de l'ambre, sur laquelle nous aurons encore quelques remarques à faire.

*Recette de la Quintessence de Musc, Ambre
& Civette.*

Prenez demie once d'ambre gris, demie once de civette, & un gros de musc, que vous pulvériserez, & mettrez dans une bouteille, avec une chopine d'esprit-de-vin, & les ferez digérer dans le fumier, le tems qu'il est dit dans votre Chapitte, & comme il est dit.

*Recette de la Quintessence d'Ambre & de
Civette.*

Vous prendrez six gros d'ambre & six gros de civette, bien pulvérisés, que vous mettrez dans une bouteille, avec pareille quantité d'esprit-de vin que ci-dessus; & tiendrez pour le reste, la même conduite, qu'il est dit à la recette précédente.

Recette pour la Quintessence d'Ambre gris.

Vous prendrez une once d'ambre gris, que vous pulvériserez; & mettrez dans une bouteille cette poudre d'ambre gris, avec de l'esprit-de-vin, en pareille quantité qu'il a été dit aux recettes précédentes: vous ferez digérer cette infusion comme les précédentes, ou vous exposerez ladite infusion au soleil, pendant le même espace de tems que nous avons dit, ce qui sera encore mieux. Comme cette quintessence est extrêmement chere, vous pourrez en faire de deux sortes, pour deux sortes de prix, & pour votre usage particulier; & vous

vous réglerez pour parfumer ce que vous voudrez qui le soit, sur la force dont elle sera, pour dix, quinze ou vingt gouttes, selon ce quelle sera, & ce que vous voudrez parfumer.

C H A P I T R E X C V.

Des eaux d'odeur, aux fruits, à écorce, en esprits simples & rectifiés.

CE que nous traitons actuellement est la partie la plus belle de la distillation. C'est aussi l'ouvrage des Parfumeurs; mais comme elle est la plus belle, aussi elle est la plus dangereuse, parceque la meilleure partie de ce travail se fait en esprits rectifiés.

Celle dont il s'agit ici est des fruits à écorce. Nous avons déjà dit dans plusieurs endroits de ce Traité, que non-seulement pour le goût, mais encore pour les odeurs, les fruits à écorce ont des ressources admirables.

On fait de ces fruits des eaux d'odeur, aux esprits simples: mais un bon Distillateur doit abandonner absolument cette partie. S'il en fait, c'est uniquement parceque les personnes qui en veulent, ne mettent pas aux esprits rectifiés le prix que naturellement on y doit mettre.

On peut faire des eaux d'odeurs de tous

les fruits à écorce ; on emploie les fruits plus efficacement que les quintessences ; mais elles reviennent à trop haut prix au Fabriquant : ce sont les quintessences qu'on emploie le plus ordinairement ; elles flattent beaucoup l'odorat , font revenir des évanouissémens ; elles sont par conséquent de plaisir & d'utilité , & souvent de nécessité. Ce n'est pas de leur éloge qu'il doit être question à présent , c'est de la bonne façon de les faire.

Il faut pour la conduite de ces opérations redoubler d'attention , bien gouverner son feu , & n'employer que l'élite des marchandises.

C'est ici sur-tout que sert extrêmement ce que nous avons dit du choix des fruits à écorce , & de leurs quintessences , & ce que nous avons écrit des dangers de la rectification , des moïens de remédier aux accidens qui arrivent , soit en rectifiant les esprits , soit en employant des esprits rectifiés. La conduite d'ailleurs en est très-simple. Vous mettrez les zestes de vos fruits à écorce , ou les quintessences , dans l'alambic avec de l'eau-de-vie.

Pour celles aux esprits simples , & pour celles aux esprits rectifiés , vous mettrez de même les zestes des fruits à écorces ou les quintessences desdits fruits dans l'alambic , avec des esprits simples qu'on

repasse à l'alambic pour les rectifier ; & quand ils ont été dépouillés de leurs flegmes , l'opération est faite.

Une recette générale sera suffisante pour la conduite de toutes les eaux d'odeurs , aux fruits à écorces ; & avec ce secours , vous pourrez les faire toutes aux esprits , tant simples que rectifiés.

Unique recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur , aux fruits à écorces , en esprit simples & rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic cinq pintes & chopine de bonne eau-de-vie , si vous faites votre eau d'odeur en esprit simple ; si vous la faites au cédrat , vous y mettrez les zestes de vingt quatre beaux cédrats , ou quatre onces de la quintessence de ce fruit.

Si vous faites de l'eau à la bergamotte , vous mettrez dans pareille quantité d'eau-de-vie les zestes de huit bergamottes , ou deux onces de sa quintessence.

Si c'est à l'orange de Portugal , vous mettrez les zestes de vingt belles oranges , ou quatre onces de sa quintessence , & toujours pareille quantité d'eau-de-vie.

Si vous la faites au citron , vous mettrez les zestes de quarante citrons , ou quatres onces de la quintessence de ce fruit.

Si c'est au limon , autant de fruit ou de quintessence qu'aux deux recettes précédentes.

Si vous faites de l'eau d'odeur à la bigarade ; vous mettrez les zestes de trente fruits de cette espèce , ou quatre onces de quintessence ; & toujours la même quantité d'eau-de-vie.

Mais si vous voulez faire quatre pintes d'eau d'odeurs , auxdits fruits en esprits rectifiés , vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau-de vie , dont vous tirerez les esprits ; ensuite vous les rectifierez & à cette seconde opération , vous mettrez les zestes ou quintessences de fruits , & distillerez le tout une deuxième fois.

C'est sur tout pour les esprits rectifiés , qu'il faut éviter de tirer des flegmes ; sans cela l'opération seroit absolument manquée , & d'ailleurs la marchandise seroit gâtée , s'il y en avoit jusqu'à un certain point.

CHAPITRE XCVI.

*Des eaux d'odeur aux épices, en esprit, tant
simples que rectifiés.*

LES épices sont encore meilleures que les fruits à écorce , pour remédier aux accidens , & fortifient le cerveau & l'estomac , mieux que les fruits , quoiqu'elles flattent bien moins l'odorat.

Mais la conduite en est longue & pénible.

ble, il est plus difficile de tirer l'odeur des épices, que de toutes les autres matieres sujettes à la Distillation; car pour l'ordinaire, leur odeur ne monte que sur la fin du tirage, & ne vient bien qu'avec les flegmes. Or, comme il ne faut point de flegmes, & qu'il est question ici de tirer des esprits dans toute leur pureté, il faut donc d'abord en extraire l'odeur par une autre préparation que la distillation.

Pour cet effet, il faut mettre les épices dans un mortier, que vous aurez soin de couvrir avec un sac de peau bien lié au pilon, en lui laissant assez de jeu pour le lever & baisser. Cette précaution empêche que les parties les plus délicées ne s'envolent par l'agitation.

Vous pilerez donc bien vos épices, & quand elles auront été bien pulvérisées; vous les passerez dans un tamis, couvert des deux côtés de parchemin, & acheverez de pulvériser ce qui sera resté de plus grossier, & le passerez comme ci-dessus au tamis; les épices étant ainsi pulvérisées, & réduites en poudre impalpable, & passées au tamis, vous les mettrez en digestion dans une bouteille; avec de l'eau-de-vie, pour quinze-jours au moins, si votre eau d'odeur doit être faite en esprit simple, ou dans de l'esprit de-vin, si elle doit être faite en esprits rectifiés. Vous boucherez

bien la bouteille dans laquelle sera cette infusion, & la remuerez tous les jours sans la déboucher ; il faut observer, que cette digestion se fait mieux l'été que l'hiver ; & si cette opération se fait l'hiver, & qu'il gèle, je conseille de laisser les épices en digestion huit jours de plus que le tems prescrit plus haut. En tout cas, il faut toujours mettre la bouteille en lieu très chaud ; & si c'est l'été, vous pourrez l'exposer au Soleil, la chaleur fait toujours mieux sortir les esprits. Rien n'est plus capable de les bien développer. Ce tems expiré, vous les distillerez comme nous l'allons dire.

Vous aurez l'attention de ne faire d'abord qu'un petit feu, que vous augmenterez ensuite par degré jusqu'à la fin, pour faire monter l'odeur des épices.

On peut, si l'on veut, mélanger les épices, c'est-à-dire, en mettre de deux especes ensemble, & conduire toujours l'opération sur les mêmes principes ; c'est-à-dire, proportionner ces épices, de façon qu'en les partageant par moitié, elles ne fassent ensemble que la quantité que feroit une seule, comme il sera porté par la recette. Si vous en emploïez trois, vous les diviserez par tiers, & par quart si vous en emploïez quatre, toujours en même quantité que vous en mettriez, si vous n'en employiez qu'une seule.

Observez ponctuellement tout ce qui vient d'être dit, si vous voulez faire vos esprits fort parfaits.

Recette pour faire quatre pintes d'eau d'odeur aux épices, en esprit, tant simples que rectifiés.

Si vous faites vos eaux d'odeur, en esprits simples, vous emploierez six pintes de bonne eau de-vie, parceque la digestion en consomme d'abord bien une chopine.

Si c'est à la canelle qu'il faut qu'elle soit faite, vous en emploierez six onces.

Si c'est au girofle, vous n'en emploierez qu'une once, avec la même quantité d'eau-de-vie que nous venons de dire, pour la digestion.

Si c'est au macis, deux onces.

Si c'est à la muscade, deux onces comme au macis.

Si vous voulez faire lescites eaux en esprits rectifiés, vous emploierez huit pintes d'eau-de-vie, dont vous tirerez les esprits dans lesquels vous ferez digérer vos épices pulvérisées; & ensuite vous les distillerez, & repasserez à l'alambic pour les rectifier, jusqu'à ce qu'elles soient bien dépouillées de tout flegme.

Je crois, que vous n'aurez pas oublié (ce qui est encore plus essentiel en cette partie qu'en toute autre) qu'il ne faut employer

ployer d'épices, que les meilleures, & dont vous aurez fait un bon choix, en suivant ce que nous avons dit aux Chapitre des épices. Cet abrégé en recette vous servira comme le précédent, pour tout ce que vous voudrez faire en ce genre.

C H A P I T R E X C V I I.

Des eaux d'odeur aux fleurs en esprits tant simples que rectifiés.

Nous avons déjà donné, au Chapitre des plantes aromatiques, plusieurs eaux d'odeur aux fleurs : nous allons achever ici ce qui nous reste à dire sur cet article.

On tire très-facilement de l'eau simple aux fleurs ; mais les esprits d'odeur aux fleurs sont très rares, si ce n'est de la fleur d'orange, & des fleurs des autres fruits à écorce : ce n'est pas cependant qu'on n'en puisse tirer de très parfaits d'une infinité de fleurs, telles que sont le lys, la tubéreuse, la rose, le jasmin, la jonquille, l'œillet, le narcisse, le muguet, la jacinthe, desquelles on peut tirer les quintessences pour faire des esprits : mais tirer ces quintessences de fleurs, est un travail très considérable, & très difficile : à Paris l'on ne se donne pas cette peine.

Il est vrai, que les fleurs ici sont moins

abondantes en quintessence , que celles des Pais chauds ; & d'ailleurs , nous avons des fleurs , dont l'odeur est si douce , que les esprits prendroient toujours sur elles le dessus ; & ces fleurs aussi ne rendent pas beaucoup de quintessence : mais en général , les fleurs , qui devroient , sans contredit , faire le parfum par excellence , sont négligées , & on ne veut pas se donner la peine d'en extraire ce qu'elles pourroient donner : cependant , si pour la plupart d'entre elles , on vouloit faire la même chose , & tenir la même conduite que pour la quintessence de rose , je suis sûr , qu'en employant le sel , on tireroit d'excellentes quintessences , ainsi que je l'ai expérimenté moi-même plusieurs fois.

Recette unique pour quatre pintes d'eau d'odeur aux fleurs , en esprits simples & rectifiés.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie & deux onces de quintessence de la fleur dont vous voudrez que l'esprit ait l'odeur , si vous faites vos eaux d'odeur aux esprits simples.

Et si vous voulez faire lesdites quatre pintes aux esprits rectifiés , vous emploierez sept pintes d'eau-de-vie , que vous mettrez dans l'alambic : vous en tirez d'abord les esprits , & vous les rectifierez ensuite avec deux onces de la quin-

teffence de la fleur dont vous voudrez que vos esprits aient l'odeur.

Dans toutes les recettes ci-dessus , fruits, fleurs , & épices , il ne faut point mettre d'eau dans l'alambic.

Si vous voulez faire un agréable alliage, vous n'aurez qu'à mélanger plusieurs quintessences ; vous en mettrez autant de l'une que de l'autre , & vous en ferez une once de toutes , c'est-à-dire , que si vous en employez de deux sortes , vous mettrez une demie once de chacune ; & si vous employez de quatre sortes , vous en mettrez deux gros de chacune.

Recette d'Esprits, faite aux fleurs, sans employer la quintessence.

La Violette : pour quatre pintes, six pintes d'eau-de-vie , une livre de violette , une once de racine d'iris de Florence , tiré au bain de sable ou marie , à petit feu sur-tout , jusqu'à que vous aïez retiré un quart des esprits que vous devez tirer : observez la même règle à toutes les distillations où il y aura des fleurs ; & à celle-ci de concasser votre iris.

La Jonquille.

La même quantité d'eau-de-vie , deux livres de fleurs , douze gouttes d'ambre pour faire sortir la fleur ; si l'ambre est forte , on doit diminuer les gouttes à proportion de sa force s'il est foible , les augmenter de même.

Q ij

Uue livre de fleurs épluchées, même quantité d'eau-de-vie ; même conduite qu'aux précédentes.

L'Œillet.

Epluchez votre œillet comme pour le ratafia & en mettez une livre, une once de clous de girofle pilé, operez comme ci-dessus.

Eau Rose aux esprits.

Pilez deux livres de feuilles de rose, & rapez une once de bois rose pour aider à l'odeur, même eau-de-vie, même conduite. Nous traiterons plus au long les fleurs dans le Traité des odeurs.

C H A P I T R E X C V I I I .

De l'Eau sans Pareille.

QUELQUES Distillateurs font leur eau Sans Pareille, du citron qu'ils distillent simplement à l'eau-de-vie, & tirent par-dessus tout beaucoup de flegmes, au point même d'être obligés de filtrer leur distillation au coton ; mais les vrais Distillateurs emploient les quatre quintessences des fruits à écorce : savoir, de cedrat, de bergamotte, d'orange de Portugal, & de limon, & rectifient les esprits.

Voilà en peu de mots, avec quoi &

comment l'on fait l'eau sans pareille; il ne s'agit à présent que de bien opérer, & de distiller les matieres sur un feu ordinaire, sans flegme, & de donner la recette des unes & des autres eaux sans pareilles.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, au fruit, en esprits simples ou communs.

Vous mettrez dans l'alambic les zestes de douze citrons, cinq pintes d'eau-de-vie, & chopine d'eau, & vous tirerez vos esprits dans un récipient de quatre pintes; ou environ: il y aura des flegmes; mais quand les esprits seront tirés, vous les filtrerez au coton, & votre eau d'odeur deviendra aussi claire que les esprits tirés sans flegme. Cette eau est la plus commune, & il n'en faut faire que pour ceux qui en veulent à un plus bas prix.

Recette pour quatre pintes d'eau sans pareille, en quintessence des quatres fruits, aux esprits simples.

Vous mettez dans votre alambic deux gros de quintessence de cedrat, demie once de celle de bergamotte, six gros de quintessence d'orange de Portugal, & six gros de celle de limette, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie, sans eau, dont vous tirerez les esprits.

*Recette pour pareille quantité de la même ,
aux mêmes quintessences , en esprits rec-
tifiés.*

Vous mettrez dans l'alambic les esprits de sept pintes d'eau-de-vie , pour les rectifier , & vous mettrez la même quantité de chaque quintessence ; que nous avons dit à la recette précédente , pour les esprits simples , & votre eau sans pareille sera parfaite.

Si vous voulez que votre eau sans pareille soit véritablement bonne , ne faites pas comme les Parfumeurs , qui pour s'éviter la peine , les frais & les risques de la rectification , ne font d'autre façon , pour faire leur eau sans pareille , que de faire dissoudre les quintessences des quatre fruits ci-dessus dans de l'esprit de vin ; aussi vous pouvez voir que leurs esprits d'odeurs n'ont jamais la qualité & le brillant qu'ils doivent avoir.

CHAPITRE XCIX.

De l'Eau de Chypre.

ON continue de faire des esprits ambrés , sous le nom d'eau de Chypre , & cette eau est fort à la mode , d'où l'on voit , qu'il est encore beaucoup d'amateurs de cette odeur ; mais c'est la seule aussi qui

sourienne ce parfum, qu'on a regardé long-tems comme ce qui étoit de plus exquis en ce genre.

Pour faire cette eau d'odeur, on emploie la quintessence d'ambre gris, la plus pure & la meilleure qu'il est possible, sans mélange de musc & de civette. Si vous la faites en esprits simples, vous ne mettrez que de l'eau-de-vie dans votre alambic, que vous tirerez en esprits. Si vous la faites aux esprits rectifiés, vous mettrez de l'esprit de vin dans l'alambic, avec la quintessence, & jamais d'eau; & vous ne ferez jamais dissoudre la quintessence dans l'esprit de vin, si vous voulez que les esprits aient le brillant qu'il leur convient d'avoir: vous distillerez le tout sur un feu ordinaire.

Recette pour quatre pintes d'eau de Chypre, en esprits simples.

Vous mettrez dans l'alambic deux gros de quintessence d'ambre gris, sans mélange de musc ni de civette, & la meilleure qu'il sera possible d'avoir, avec cinq pintes & chopine d'eau-de-vie sans eau, & observerez sur-tout de ne point tirer de flegme; cela est essentiel pour cette eau d'odeur.

Recette pour la même quantité d'eau de Chypre, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic les esprits

de sept pintes d'eau-de-vie , avec deux gros de quintessence d'ambre gris , comme il est dit ci-dessus , pour les rectifier.

C H A P I T R E C.

De l'Eau de Vestale.

CETTE eau , comme beaucoup d'autres , est une eau de fantaisie : elle est ancienne , mais elle est fort agréable , & ce qui la compose en a fait un parfum fort bon : elle est des meilleures , quand elle est faite en esprits rectifiés.

Cette eau se fait tout simplement avec de la graine de carotte , & de l'eau-de-vie. Quand l'alambic est ainsi garni , vous distillez votre recette à petit feu , & sur-tout sur la fin , de peur que la graine ne s'attache au fond de la cucurbite , ce qui perdrait vos esprits ; & vous tirerez les esprits , sans mettre d'eau dans l'alambic : & comme la graine boit les flegmes , si vous ne prenez précisément le moment où les esprits cessent , pour déluter le récipient , la graine qui s'attache au fond de l'alambic , donne aux esprits le goût d'empyreume & de feu , & votre marchandise se gâte absolument.

Si vous faites cette eau en esprits rectifiés , vous y ajouterez de la quintessence

de limette , & de celle d'ambre gris : ces odeurs mises en très petite quantité , n'en font point une dominante , & ce mélange fait une odeur des plus agréable , où on apperçoit le mélange sans distinguer précisément de quelle nature sont les odeurs , qui la composent : vous ferez distiller cette eau à petit feu , crainte d'accident , & votre eau de Vestale sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau de Vestale, en esprits simples.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau-de-vie , & deux onces de graine de carotte , sans eau ni flegme.

Recette pour pareille quantité de ladite eau, en esprits rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic sept pintes d'eau-de-vie , avec deux onces de graine de carotte , sans eau : vous les distillerez d'abord à un feu modéré ; & quand vous en aurez tiré les esprits , vous remettrez lesdits esprits dans l'alambic , avec une once de quintessence de limon , & trois gouttes seulement de quintessence d'ambre gris ; & quand vous repasserez lesdits esprits , avec les quintessences susdites , vous les rectifierez sur un petit feu , pour prévenir les accidens.

C H A P I T R E C I.

De l'Eau d'Artus.

L'EAU d'Artus est une eau d'odeur en esprits rectifiés, odeur ancienne, mais très bonne. Le clou de girofle & l'iris sont la base de cette eau. Comme nous avons déjà parlé du girofle, disons un mot de l'iris.

L'iris qu'on emploie le plus volontiers, est celui de Florence : sa racine est fort odoriférante, & c'est la racine seule qu'on emploie. Quand on le met tremper dans du vin, cette plante lui donne un goût & une odeur agréable.

Elle a été ainsi appelée, parceque les couleurs de ces fleurs ressembloit assez à celles de l'arc-en-ciel. On appelle autrement cette plante, *Flambe*.

La diversité de ces couleurs provient des différens climats dont on nous les apporte, & le mélange de leurs semences, fait qu'en dégénéral, elles se revêtissent de toutes les couleurs, que nous leur voyons. Les Distillateurs tirent l'odeur de cette plante, ainsi que nous dirons dans ce chapitre.

Pour faire donc l'eau d'Artus, vous prendrez du clou de girofle, que vous pi-

lerez , & de la racine d'iris , que vous casserez & hacherez par petits morceaux ; vous la mettrez dans l'alambic , avec de l'eau-de-vie , sans eau ; vous en tirerez les esprits sans flegme , & remettrez ensuite ces esprits dans l'alambic , pour les rectifier : on ajoute encore à la recette ci-dessus , de la quintessence de bergamotte , & du néroly de fleurs d'orange. Cette recette se distille d'abord à un feu ordinaire , & vous la rectifierez à petit feu.

Recette pour quatre pintes d'eau d'Artus.

Vous mettrez dans l'alambic un quartieron de racine d'iris de Florence concassé , une once de clou de girofle , & sept pintes d'eau-de-vie. Vous distillerez d'abord ces matieres à un feu ordinaire , sans tirer de flegme , & sans mettre d'eau dans l'alambic. Quand ces esprits seront tirés , vous les remettrez dans l'alambic , sur un petit feu , pour les rectifier avec une once de quintessence de bergamotte , & deux gros de néroly , ou quintessence de fleurs d'orange. On voit , par ce composé , qu'il doit résulter une odeur très agréable , & que l'eau d'Artus n'a de défaut , que celui d'avoir duré long-tems.



CHAPITRE CII.

De l'Eau de Bouquet.

L'EAU de Bouquet est un mélange de fleurs distillées, dont les odeurs réunies, font un parfum des plus agréables. Dans cette eau entrent la fleur d'orange, le jasmin, l'œillet, la rose, la jonquille & le lis, toutes fleurs dont l'odeur est très agréable. La conduite de cette opération est la même que celle de toutes les eaux d'odeur aux fleurs; c'est-à-dire, au bain de sable ou au bain marie, à petit feu, jusqu'à ce qu'un quart de vos esprits soient tirés.

Recette pour environ cinq pintes d'eau de Bouquet en esprits, tant simples que rectifiés.

Vous mettrez dans l'alambic une demie once d'essence de lis, ou une demie livre de cette fleur, deux gros de néroly, ou un quarteron de fleurs d'orange, une demie livre de jasmin d'Espagne, quatre bottles d'œillets à ratafia, deux onces de feuilles de rose rouge commune, ou un gros de quintessence de rose, quatre onces de jonquille, & sept pintes d'eau-de-vie.

Si vous voulez la rectifier, vous ne mettrez la recette qu'à la rectification des esprits, & vous n'en tirerez qu'environ trois

pintes & demie : vous observerez qu'il faut piler toutes les fleurs susdites , pour les distiller.

CHAPITRE CIII.

De l'Eau Royale.

L'EAU Royale est des eaux d'odeur la plus parfaite ; ce qui lui a fait donner le nom de Royale , & qu'elle mérite à tous égards. C'est un composé de cedrat , de muscade , & de macis , duquel alliage résulte un tout excellent du parfum le plus agréable. Eu égard au goût de ce tems , rien n'égale cette eau d'odeur. On peut la faire aux esprits simples ; mais il est beaucoup mieux de la rectifier. Vous ne mettez que les épices la première fois que vous la passerez à l'alambic , & vous mettez la quintessence du cedrat , lorsque vous voudrez rectifier , & elle sera parfaite.

Recette pour quatre pintes d'eau Royale.

Vous emploierez cinq pintes & chopine d'eau de vie , une once de macis pilée , une demie once de muscade aussi pilée , deux onces de quintessence de cedrat. Vous ne mettrez point d'eau dans votre alambic , & vous aurez l'attention de ne point tirer de flegme.

Si vous voulez rendre votre eau Royale

infiniment plus parfaite, il faut la rectifier, & pour ce, vous distillerez d'abord les épices, & ne mettrez la quintessence de cédrat que quand vous repasserez les esprits, ainsi que nous l'avons dit : éviterez de tirer des flegmes; & pour ce, vous emploierez plus d'eau-de-vie, & tirerez moins d'eau Royale : on peut ajouter quelques gouttes d'ambre.

CHAPITRE CIV.

De l'Eau de Beauté.

L'E A U de Beauté a tiré son nom de ses propriétés. Elle se fait avec des plantes aromatique, dont nous avons donné les définitions aux chapitres des plantes. On la fait en eau simple & aux esprits. Elle dégrasse le visage, & laisse une odeur fort agréable. On prend pour cela du thim, lorsqu'il est en fleurs : on dérame les branches : on met les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'alambic, avec de la marjolaine, ce qui fait un mélange d'odeur fort agréable, & qui flatte très fort l'odorat.

Si vous faites cette eau en esprits, vous mettrez les feuilles & les fleurs de cette plante dans l'alambic, avec de l'eau-de-vie & de l'eau, & vous les distillerez au

bain-marie , à grand feu , & vos esprits seront très bons.

Si au contraire vous faites cette eau à l'eau simple , vous mettrez la même recette dans l'alambic , hors que vous mettrez de l'eau au lieu d'eau-de-vie , & vous distillerez vos plantes de même au bain-marie. L'une & l'autre eau sert à dégraisser le visage. L'eau simple entretient la fraîcheur du teint. L'eau aux esprits dégraisse mieux , & dessèche les boutons , qui pourroient être au visage.

Recette pour quatre pintes d'eau de Beauté , simple & aux esprits.

Vous prendrez une demie livre de thim , & une demie livre de marjolaine , feuilles & fleurs des deux plantes , que vous mettez dans l'alambic , avec six pintes d'eau-de-vie & une pinte d'eau , & distillerez au bain-marie.

Pour la faire à l'eau simple , vous mettrez pareille quantité que dessus de marjolaine & de thim , & sept pintes d'eau , pour en tirer environ quatre pintes , que vous distillerez pareillement au bain-marie , & toutes deux seront parfaites.



C H A P I T R E C V.

Du Pot Pourri.

QUI dit pot pourri, dit ordinairement un ramassis de toutes sortes de choses : c'est ici précisément la même chose ; c'est un assemblage de plusieurs fleurs & épices , auxquelles on pourroit ajouter des quintessences de fruits à écorce , de l'ambre , du musc & de la civette , en un mot de tout ce qui est odorant.

Vous prendrez de la fleur d'orange fraîche cueillie , qui ne soit point échauffée , de l'œillet à ratafia bien choisi , & vous ôterez le cœur , pour n'employer que les feuilles ; des lys dans leur entier , & bien frais , des roses musquées blanches , dont vous arracherez les feuilles , des épices , de la lavande , de la fleur de romarin , & les sommités des branches de cette plante , des branches de rhim , de sauge , d'armoïse , de marjolaine bien déramées , du basilic , du mélilot ; vous mettre de chaque chose partie égale : après vous prendrez des quatre épices , que vous réduirez en poudre. Vous mêlerez les fleurs & les plantes ensemble. Vous prendrez une grande terrine bien vernissée ; vous y mettrez d'abord au fond un lit de sel ; & un peu d'épices

pilées ; ensuite vous mettrez un lit de fleurs & plantes , sur lequel vous mettrez un autre lit de sel & épices , que vous couvrirez d'un autre lit de fleurs & plantes , ainsi jusqu'à ce que vous aïez rempli votre terrine , en observant de ménager vos épices , de sorte que tout soit assaisonné également , & vous finirez par un dernier lit d'épice. Quand tout sera arrangé , comme nous venons de le dire , vous couvrirez votre terrine d'un couvercle , qui lui soit bien ajusté , afin de pouvoir le luter , pour obvier à l'évaporation des odeurs qui y sont contenues. Vous l'exposerez au Soleil , & tous les deux jours vous découvrirez ladite terrine , & remuerez lesdites matières jusqu'au fond , avec une espatule , & la recouvrirez chaque fois de même qu'à la première : vous continuerez le même exercice tous les deux jours , pendant six semaines , après lequel tems votre pot pourri se trouvera fait & parfait , & son odeur sera très bonne.

On se sert du pot pourri , pour mettre dans les appartemens , on en fait des sachets de senteur , que plusieurs personnes portent sur elles , qu'on met sur les toilettes , dans les armoires , & enfin pour se garantir des mauvaises odeurs , & même pour chasser le mauvais air.

Vous emploierez une livre de chaque fleur, & une livre de chaque plante, une livre des quatre épices ; c'est-à-dire, un quarteron de chacune, autant de lit de sel, que de lit de plantes & fleurs ; & quand votre pot pourri sera fait, vous pourrez en séparer une partie dans laquelle vous mettrez un peu d'ambre, pour ceux qui pourroient l'aimer ; car l'odeur de cette drogue n'est pas d'un goût général.

CHAPITRE C V I.

Dès Eaux Simples.

QUOIQUE je me sois attaché toute ma vie à la distillation des esprits, comme la partie principale d'un Distillateur de liqueurs & eaux d'odeur, & que tout ce qui se distille soit de mon Art, je n'ai pas négligé les eaux simples.

La distillation des eaux simples, a été abandonnée par les Distillateurs de Paris, aux Apoticaire de cette Ville ; ils leurs ont laissé par ce moïen une grande partie de leurs richesses : car les eaux simples telles, que celles qu'on tire de la fleur d'orange ; les eaux simples de rose, de lavande, & des autres plantes aromatiques, ne laissent pas d'avoir beaucoup de mérite.

D'ailleurs les eaux qu'on tire avec les quintessences , soit de rose , soit du néroly , peuvent s'employer en liqueurs pour le commun ; & beaucoup de fameux Distillateurs de Paris achètent de grandes parties d'eau-de-vie , qu'ils distillent en esprits , auxquelles ils ajoutent les quantités d'eaux simples qui suffisent à leur donner le goût & l'odeur , des fruits ou fleurs , dont ils veulent faire des liqueurs ; & de cette façon , ils s'en rendent la Fabrique extrêmement aisée.

Si vous vous servez d'une semblable pratique , vous suivrez au moins ce que nous en avons dit , & vous raisonnerez vos recettes : vous tirerez autant d'eau , qu'il vous en faudra pour faire votre syrop , que vous mêlerez avec l'esprit-de-vin.

Les eaux simples des fruits à écorce , sont d'une odeur très flatteuse & très agréable. On s'en sert pour parfumer les pâtes à laver les mains , elles sont propres aussi à parfumer les crêmes , & autres mets , tant de cuisine que d'office , dans lesquels entre du fruit à écorce ; on se sert à présent des eaux simples , des fruits à écorce pour parfumer l'orgeat.

Mais les eaux simples ont encore d'autres propriétés , que personne jusqu'ici ne s'est donné la peine de chercher , ainsi que les épices. J'ai hasardé quelques expériences ,

que je donne au Public, dont on pourra faire un très bon usage, & que j'expliquerai au long dans un second volume, auquel je travaille actuellement, si cette idée est suivie.

Les eaux simples des fines herbes, & distillation des quatre épices pour la cuisine.

Personne jusqu'à présent n'avoit imaginé, qu'on pût tirer parti de la distillation pour la cuisine : quelques expériences que j'ai faites m'ont fait reconnoître qu'on pouvoit très bien distiller toutes les plantes d'odeur, dont on sert dans les ragouts. On emploie déjà dans la cuisine l'esprit-de-vin ; il reste à savoir comment on peut avoir des fines herbes en hyver, plus odorantes & de meilleur goût, qu'on ne peut les avoir dans le fort de leur saison. J'ai distillé le thym, la sauge, le basilic, le laurier, le cerfeuil, le persil, en eau simple, & du meilleur goût. Après leur saison, on ne peut les employer : elles sont desséchées, sans saveur, avec peu d'odeur, souvent échauffées, poudreuses, & presque corrompues, & par conséquent ne peuvent donner qu'un mauvais goût, aux ragouts auxquels on les emploie.

La distillation les conserve & les rend dans les saisons où elles ne sont plus, meilleures & plus odorantes, quelles ne le furent jamais. Quelles obligations n'au-

ront point les Chefs de cuisine , aux personnes , qui leur procureront toutes ces ressources ! C'est ce que je prétends faire. Cette idée m'en a fourni une seconde , qui ne leur est pas moins avantageuse , c'est de distiller les quatre épices , comme je le fais journellement ; il est d'expérience , que les épices distillées ont infiniment plus d'odeur & de parfum que les épices , telles qu'on les emploie.

La distillation les dépouille de tout ce qu'elles ont de grossier , & n'en extrait qu'un esprit superfin , dont deux ou trois gouttes proportionnellement à la quantité des mets qu'on veut assaisonner , les parfumeront infiniment mieux qu'une quantité d'épices en nature que la distillation n'a pas dépouillées des parties grossières , corrosives & caustiques. Cet esprit d'épice servira sur-tout pour les gelées , pour les crèmes & autres mets , dans lesquels on veut un beau transparent & du brillant , & que les épices rendent obscures & nébuleuses ; & dans notre méthode on est assuré de réussir. Plusieurs personnes n'aiment pas sentir dans la bouche les épices , sur-tout le clou de girofle. L'esprit des épices obvie à tous ces inconvéniens. Je conseille encore de se servir de l'eau distillée des fruits à écorces à la place de celle de fleur d'orange , dont le goût est bien usé , comme nous le

voyons par l'orgeat , dans lequel on aime mieux le goût du citron que celui de fleur d'orange.

Je travaillerai à contenter les personnes , qui voudront faire l'essai des eaux & esprits ci-dessus ; & je promets d'entrer sur ce , dans un grand détail , au second Volume , que j'ajouterais au présent Traité.

Pour continuer notre Chapitre des eaux simples , si vous en tirez des fleurs : vous emploierez la fleur d'orange & le lys dans leur entier ; pour le reste des fleurs , il faut les piler pour les distiller.

Pour les eaux , qui viennent avec les quintessences , on en fait ordinairement un excellent emploi pour les liqueurs.

Pour tirer les eaux simples des vulnérables Suisses , il faut les distiller dans leur entier.

Pour ce qui est des plantes vulnérables , qu'on trouve en France ; il faut hacher les feuilles & les plantes , afin de faire monter plus facilement les flegmes , qui sont précisément l'eau de ces plantes.

On fait de même pour les eaux , qu'on peut tirer du cerfeuil , du creffon , du fenecion , de la bourache , la scolopendre , le plantain , la chicorée sauvage , la buglose , & toutes sortes de plantes de cette nature propres pour les remèdes , qu'il faut piler afin d'en tirer meilleur parti.

Pour tirer l'eau simple de noix, vous emploierez des noix, quinze jours auparavant qu'elles puissent se manger en cerneaux. Vous les pilerez & les distillerez à grand feu.

Enfin on peut tirer des eaux simples de tout ce que la terre produit en fleurs, fruits, plantes, tant aromatique que vulnéraires.

On ne peut donner les recettes de toutes; on laisse à l'intelligence des Distillateurs à travailler sur cette partie: ils ne doivent point être embarrassés de faire des eaux simples, il y a assez de recettes dans le présent Traité pour y prendre un raisonnement juste pour la conduite de toutes ces opérations.

Vous aurez assez de regles essentielles pour venir à bout de tout ce qu'on peut avoir besoin dans la Distillation.

C H A P I T R E C V I I.

Du Ratafia rouge, & les matieres qui entrent dans sa composition.

LE ratafia est une liqueur d'un très-grand usage. Il n'y a personne, qui ne le sache, ou qui ne croie le savoir faire, particulièrement celui au fruit rouge.

Il faut en premier lieu savoir de quel fruit on se sert pour faire le ratafia rouge.

Tous les fruits rouges sont propres à en faire. La grosse & la petite cerise, la guigne noire, la merise, la fraise, la framboise, la groseille & la mûre.

Il y a du ratafia de trois sortes, le fin, le sec & le commun, & tous les trois se tirent des fruits rouges ci-dessus.

Pour ne pas m'arrêter plus longtems, je passe aux qualités qu'ils doivent avoir. Il faut premierement, dans le fort de leur saison, choisir les plus beaux fruits, qu'on pourra trouver, c'est-à-dire, pour la cerise, il faut qu'elle soit grosse, que son noyau soit petit, afin qu'elle rende plus de jus, qu'elle soit bien mûre, afin qu'elle soit plus douce : il faut cependant prendre garde, qu'elle ne le soit trop, car une partie de son jus est desséchée sur l'arbre : il faut aussi, qu'elle ne soit ni pourrie, ni tournée, qu'elle soit claire & transparente, & qu'elle soit du meilleur goût, qu'il sera possible de trouver.

La cerise, telle que nous venons de dire ci-dessus est propre à mettre à l'eau-de-vie.

2^o. La guigne noire. Il faut que ce fruit soit extrêmement mûr parcequ'on ne l'emploie que pour colorer le ratafia, quand la merise manque.

On connoît, qu'elle est à son vrai point de maturité, quand elle est parfaitement
noire.

noire. L'usage de ce fruit est d'autant meilleur, & plus profitable, qu'étant fort doux, sa douceur épargne le sucre.

3°. La groseille. Comme ce fruit a beaucoup d'acide, il faut le choisir le plus mûr qu'il est possible. Il faut que ses grains soient transparens, qu'il soient gros. Il faut que la groseille soit fraîchement cueillie, & l'employer aussitôt, parce que si elle étoit échauffée, & qu'elle eût fermenté avant le tems, elle gâteroit le ratafia.

On se sert de la groseille pour rendre le ratafia plus sec, & par conséquent moins moëlleux. On s'en sert, pour faire foisonner le ratafia commun.

4°. La merise. Il faut, que la merise, pour être bonne, soit petite, ait la peau très-fine, soit noire & pleine d'un jus, qui ressemble presque à l'encre : il faut surtout observer, qu'elle ne soit ni échauffée ni pourrie. Elle est d'un grand usage pour le ratafia : elle corrige par sa douceur, les acides des autres fruits, veloutte la liqueur, & sert sur-tout pour colorer le ratafia. La mûre sert pour colorer celui, qui est moins moëlleux.

5°. La fraise & la framboise mêlées, sont très-bonnes à faire le ratafia fin qu'elles parfument. On doit n'employer ces deux fruits que dans leur parfaite maturité : il faut les choisir beaux & bien colorés ; ce sont les meilleurs.

R

C H A P I T R E C V I I I.

Du Ratafia fin en Fruits rouges.

LA connoissance du bon fruit est une des parties essentielles de la science du Distillateur ; mais une plus nécessaire encore , est celle de savoir l'emploier à propos.

Recette pour le Ratafia fin en fruits rouges.

Vous prendrez le fruit , qui ait autant , que faire se pourra , le goût & la beauté que nous avons dit dans le Chapitre précédent. Vous ôterez la queue de la cerise , de la merise , des fraises & framboises ; vous les écraserez , & les laisserez infuser , pour donner lieu à la couleur , qui est dans la peau de cerise , de se décharger dans le jus : deux ou trois heures suffisent pour cette infusion , ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite , vous en tirerez le jus par expression , vous mettrez , à proportion du jus que vous aurez tiré , suffisante quantité de sucre ; vous le passerez à la chausse : & quand vous aurez votre jus clair , vous y mettrez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable , qu'elle épargne plus d'eau-de-vie , que vous seriez obligé de mettre , si vous la mettiez avec le marc , qui en em-

porteroit une partie, & diminueroit sa force : le passage à la chauffe la diminueroit aussi.

Tous les fruits, qui font la base de ce ratafia, seroient assez insipides, & ne donneroient pas grand goût à la liqueur, si la framboise, qu'on y mêle, n'ajoutoit par son parfum à la qualité qui leur manque. Ajoutez pour l'assaisonnement les épices : voici la préparation qu'il leur faut.

Mettez dans une pinte d'eau-de-vie quatre fois plus de canelle que de macis, & du macis quatre fois plus que de girofle : distillez cette eau-de-vie à l'alambic, & de cet esprit épice, assaisonnez sur-le-champ votre ratafia, au degré que vous jugerez à propos, votre ratafia sera très bon sur-le-champ; mais pour achever de le perfectionner mettez-le dans la cave, comme on fait de tous les autres.

Quelques-uns pilent les épices, les enveloppent dans un linge, & mettent ce linge dans le ratafia, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épice. Voici ce qu'il faut observer pour proportionner toutes les quantités.

Pour douze livres de cerise, mettez deux livres de mérisse, une livre & demie de framboises, qui sentent bon, qui n'aient point été cueillies en tems de pluie, mais dans un tems bien chaud, c'est le tems qu'elles ont le plus de parfum, & le meilleur. Vous

pourrez ajoûter à ces quantités une livre & demie de fraises bien épluchées, cela donnera beaucoup de qualité à votre ratafia. La regle pour le sucre, est de quatre onces, pour une pinte de jus que vous y ferez fondre, & le passerez à la chauffe : à ce jus, vous ajouterez deux pintes ou plus d'eau-de-vie.

Pour faire une pinte d'esprit épicé, vous prendrez une once de canelle, deux gros de macis, & un gros de clou de girofle ; vous pilerez le tout, le mettrez dans l'alambic, en tirez les esprits avec un peu de flegme ; & de ces esprits, vous assaisonnerez votre liqueur, & vous aurez du meilleur & du plus fin qu'on puisse avoir : ainsi de tout, pour une plus grande quantité, en proportionnant le sucre, l'eau-de-vie & les épices.

Vous pourrez donner à votre ratafia un peu plus de force, en ajoûtant à deux pintes d'eau-de-vie, qui font la quantité que j'ai réglé pour douze livres de cerise, le surplus qu'on y peut mettre ; mais prenez garde, & reglez si bien le tout, que vous ne diminuiez par le corps du fruit, en ajoûtant du côté des esprits.

Observation. Plusieurs personnes font fermenter les fruits pendant plusieurs jours ; je ne puis croire qu'il en résulte quelque chose de meilleur, je vois même une raison contre cet usage, car la fermenta-

tation dépouille le goût du fruit, enleve les esprits, & donne un goût vineux au ratafia, qui ne vaut rien sur-tout pour le fin. Je ne conseille à personne de suivre cet exemple, & je fais cette observation à cet effet.

La regle pour la quantité d'eau-de-vie, est d'une pinte pour deux pintes de jus, parceque les cerises ne rendent pas du jus en égale quantité, & qu'on ne peut statuer pour le jus, sur le poids du fruit.

CHAPITRE CIX.

Du Ratafia fin & sec, en fruits rouges.

LE ratafia dont nous avons donné la recette dans le Chapitre précédent, flatteroit le goût de plusieurs personnes & ne flatteroit pas celui d'une infinité d'autres. Il est nécessaire de le savoir faire fin & moëlleux, fin & sec, pour contenter les goûts différents.

Le ratafia sec se fait de la même façon que le précédent; mais il n'y entre pas les mêmes fruits.

On prend de cerise & de groseille égale quantité: on emploie ce dernier fruit, parce qu'étant acide, il rend le ratafia plus sec: on aura soin de n'emploier que des groseilles, qui aient toutes les qualités pres-

crites dans le premier Chapitre sur le ratafia. J'en dis autant de cerises qu'il faut choisir grosses & mûres, comme il est dit dans le même Chapitre.

Au lieu des merises, qui entrent dans la composition du ratafia précédent, on met des mûres dans celui-ci : la raison en est, que la merise étant plus douce que la mûre, & son jus plus épais & plus limoneux, est moins propre que la mûre à faire le ratafia sec. Il faut la choisir la plus mûre & la plus noire, qu'il se pourra, afin qu'elle colore davantage.

Il faut pour donner du goût & du parfum à votre liqueur, y mettre de la framboise, & sur-tout n'employer tous ces fruits qu'avec les qualités que j'ai dit, & dont je recommande particulièrement l'observation.

Il entre dans celui-ci plus d'eau-de-vie que dans le précédent, & moins de sucre à proportion du jus. La recette va régler les quantités de chaque chose, & c'est la véritable façon de faire le ratafia fin & sec, en y mettant la quantité d'épices convenable.

Recette pour faire le Ratafia, fin & sec.

Prenez trente livres de cerise, trente livres de groseille, un panier d'environ dix livres de mûres, sept livres de framboise, tout fruit choisi, bien épluché; écrasez le

tout , donnez à ce mélange trois heures d'infusion , tout au moins , & tout au plus l'espace du soir au matin , pour que la couleur puisse se décharger , & que ce mélange ne fermente pas ; pressez-le ensuite , pour en tirer tout le jus : mesurez le jus que vous aurez exprimé ; ajoutez par pinte de ce jus trois onces de sucre ; & quand il sera fondu , vous le passerez à la chausse : quand votre jus sera clair , si vous en avez vingt pintes , vous mettrez douze pintes & chopine d'eau-de-vie , c'est-à-dire , un quart de plus que pour le ratafia moëlleux. Le calcul est aisé pour l'eau-de-vie , qu'il faut pour chaque pinte de jus , c'est chopine & demi-poisson. Pour l'assaisonnement , vous vous réglerez sur le plus ou moins de jus ; & pour vos épices , vous vous servirez , comme à la recette précédente , d'esprit-de-vin épicé.

Observation. J'ai réglé la dose d'épices pour une pinte d'esprit épicé ; mais je n'ai rien réglé sur la quantité d'esprits , qu'il faut pour l'assaisonnement du ratafia , cette quantité doit être proportionnelle à celle du ratafia , & au discernement d'un habile Distillateur. Il faut en cela prendre un goût qui soit le goût communément le plus universel , sauf à se faire pour le goût particulier une connoissance particulière , parceque quelques personnes aimeront le ra-

rafia plus épicé & d'autres moins.

J'avance, fans crainte d'être chicanné, que ma recette pour les esprits épicés, est d'un usage excellent pour bien proportionner l'assaisonnement, & épargne considérablement, ce qui me fait espérer que le Public me saura gré d'une recette à laquelle on gagne de tous côtés pour la facilité & la dépense.

C H A P I T R E C X.

Du Ratafia commun.

LES ratafias précédents font honneur, & sont profitables au Distillateur, mais celui ci ne servant qu'à mêler avec l'eau-de-vie, demande une conduite différente.

La cerise & la groseille font la base de ce ratafia.

Prenez de ces deux fruits ce qu'il y a de plus commun, qu'il ne soit ni gâté ni pourri; écrasez ce fruit, & laissez-le fermenter trois jours au moins avant de le presser, afin que la fermentation lui donne un petit corps; car dans ce mélange il entre très peu d'eau-de-vie, & même on n'en met qu'autant qu'il en faut pour le conserver.

Il est absolument nécessaire de faire fermenter ce ratafia, parceque la fermentation lui donne la couleur, & qu'il faut que

la couleur y domine , puisqu'il doit couvrir l'eau-de-vie.

Pour la merise , il en faut une bonne quantité , parcequ'elle donne la couleur à ce ratafia , ce qui fait l'objet principal.

Vous observerez de le passer à la chausse , avant de l'entonner dans votre futaille ; ceci fait , vous mettrez le sucre fondre dans le jus qui aura été passé par la chausse , parceque les acides le fondront promptement : vous l'entonnerez ensuite dans la piece , où il se reposera , & se fera tout seul : il fera même une espece de lie , ou dépôt , qui conservera votre ratafia dans le fin.

On le passe à la chausse , comme nous venons de le dire , & aux Chapitres précédents ; mais dans celui-ci , il faut ménager le sucre.

Recette pour faire le Ratafia mêlé.

Pour faire un muid de ratafia mêlé , prenez environ quatre cens cinquante livres pesant de cerises communes , cependant bonnes & mûres , & environ deux cens vingt-cinq livres pesant de groseilles , aussi très-mûres , cinquante livres de merises bien noires ; & si votre piece tient trois cens pintes il faut y mettre deux cens cinquantes pintes de jus , & verserez dessus , pour achever de la remplir , cinquante pintes d'eau-de-vie , après que vous aurez fait fondre le sucre , que vous y devez mettre.

R v

Il faut pour cette quantité de ratafia , cinquante six livres de sucre , c'est-à-dire , trois onces pour chaque pinte de liqueur , & une pinte d'eau-de-vie , pour cinq pintes de jus , ce qui conservera votre ratafia.

Ajoûtons encore , qu'il est très-à-propos , & même nécessaire , de le goûter au moins tous les mois une fois , pour y remédier. Si votre ratafia venoit à dégénérer , vous ferez ce qui suit pour le renouveler.

Comme on y met beaucoup moins d'eau-de-vie que de fruit , le ratafia communément ne se conserveroit pas plus d'un an , si l'Artiste intelligent ne suppléoit par son savoir , à ce défaut. Les esprits , eu égard au peu d'eau de-vie , qu'on y met n'auroient pas la force de le conserver plus longtems ; le Fabriquant seroit en danger de faire des pertes considérables.

Il n'est pas possible en gardant la douceur , qui lui est propre , qu'il puisse se conserver plus d'un année , desorte que le Distillateur , obligé d'en faire une certaine quantité , pour ne pas demeurer court , courroit le danger de perdre beaucoup , parceque le ratafia rouge ne doit point avoir un goût de vieux : mais il est un remède pour obvier à cet inconvénient , & le renouveler , lorsqu'il commence à vieillir & à dégénérer.

Le ratafia rouge , en vieillissant , perd

le goût du fruit, & c'est ce qui fait tout son mérite, & ce qui le fait rechercher : il perd aussi la vivacité de ses couleurs, & le brillant de rouge bruni ; ainsi il perd de tout côté, du côté du fruit, du parfum & de la couleur, qui invite à en boire.

J'ai dit ci-devant, qu'il falloit goûter tous les mois son ratafia sur tout le ratafia mêlé parceque l'un & l'autre peut fermenter dans le cours d'une année, sur-tout le mêlé, parceque le peu qu'il y a d'eau de vie n'est pas suffisant pour le conserver ; & comme la fermentation l'altéreroit, on prévient les inconvénients & les pertes, par le remède qui suit, & qui est très facile.

Prenez pour le ratafia mêlé, quelques pintes d'eau-de-vie, & vous arrêterez d'abord par-là le progrès de la fermentation, qui est le premier accident.

S'il vous reste du ratafia de quelque espèce qu'il soit, dans le tems du fruit, vous prendrez pour le renouveler, du même fruit dont vous vous êtes servi pour le faire, en y mettant moitié plus de merise, & moitié plus d'eau-de-vie, qu'au ratafia ancien, ou nouveau.

Cette quantité de merise est pour rétablir la couleur, qui s'affoiblit, ou qui s'est perdue ; & l'eau-de-vie, pour réparer les forces, qui se sont perdues pendant l'année : il faut mettre un quart de cette pré-

paration sur le ratafia ancien , pour le renouveler.

S'il reste , par exemple , quarante pintes de ratafia , il faut mettre dix pintes de la préparation ci-dessus , ainsi de tout par même proportion , & huit jours après , votre ratafia ancien aura les mêmes qualités du nouveau.

C'est celui-ci qu'il faut consommer le premier ; quoiqu'il y ait des Distillateurs , qui en ont conservé pendant sept ou huit ans , sans qu'il ait paru dans la liqueur aucune altération.

C H A P I T R E C X I.

Du Ratafia Muscat.

POUR suivre l'ordre des choses , nous mettons à la suite des ratafias rouges , ceux qu'on appelle ratafias blancs.

Comme les fruits rouges sont la base des premiers , & les rangent sous l'étiquette des ratafias rouges ; ceux-ci de même prennent le nom de blancs , des fruits qui entrent dans leurs compositions , & dont le jus est la base.

On les appelle ratafias , parceque ces liqueur se font par infusion , & par filtration sans l'alambic ; au lieu que ce qui passe par l'alambic est appelé eau ou esprit.

Quoique le ratafia soit fait par infusion , il faut bien distinguer les infusions du ratafia , car toute liqueur dont le jus de fruit est la base , peut seule être appelée de ce nom.

Voici les différentes especes de ratafias blancs , le ratafia muscat , celui de noix , le ratafia de coing , de pêche , de reine-claude , le cassis , le vespètro ; la connoissance de ceux-là , suffira bien pour mettre en état d'en faire de toutes sortes.

Le ratafia muscat est un des meilleurs qui soient en usage.

Il faut pour faire ce ratafia choisir du muscat parfaitement mûr ; qu'il ne soit , ni pourri , ni vieux cueilli , s'il y en a quelques grains gâtés , vous les ôterez ; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe , en les mettant à mesure que vous les éplucherez dans des vases bien propres , où vous les écraserez : car si on écrasoit les grains attachés à la grappe , la grappe pressée donneroit son goût au jus , & de mauvaises qualités au ratafia , & sur-tout un goût âcre. Vos grains donc détachés & écrasés dans les vases , à ce destinés , vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pû en tirer , vous le passerez à la chausse aussi tôt , il ne passera que difficilement ; mais dès qu'il

sera passé, mettez-y votre sucre; & quand le sucre sera fondu, vous y mettrez de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin. Pour les épices, qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia, vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie, selon la recette que j'en vais donner, auquel vous pourrez ajouter la muscade.

Ce ratafia est exquis, mais le passage à la chauffe est onéreux par sa longueur; ce qui occasionne une évaporation des esprits, & du parfum du muscat qui est la partie précieuse de ce ratafia: pour remédier à cet inconvénient, il faut prendre dans des cruches de grès, les remplir au trois quart de grains de muscat sans les écraser; & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus spiritueuse que faire se pourra, les laisser infuser pendant six semaines, & après passer le jus, écraser le fruit, mêler le jus pressé avec l'eau-de-vie, y ajouter un quarteron de sucre par pinte, & l'esprit d'épice comme ci-dessus: vous remuerez vos cruches tous les jours jusqu'à qu'il soit bien fondu; après vous le passerez à la chauffe huit jours après, pour donner le temps de faire un dépôt au fond des cruches, & verserez doucement dans la chauffe, lorsque l'épais viendra vous vous arrêterez; & après, quand votre ratafia sera clair, vous mettrez le fond de votre cruche

dans la chauffe , vous en tirerez ce que vous pourrez ; vous aurez par ce moïen ce ratafia avec les qualités qu'il doit avoir.

Si vous voulez , que votre ratafia soit rouge , vous choisirez à cet effet du muscat rouge , de couleur qui tire sur le noir ; & quand vous aurez écrasé votre grain dans des vases propres , comme nous avons dit plus haut , vous le laisserez fermenter à découvert pendant douze heures avant de le presser , pour donner lieu à la couleur , qui est dans la peau du grain de colorer votre jus.

Vous procéderez pour le reste , comme aux recettes du ratafia rouge , & l'aurez parfait.

Recette simple.

Si vous avez vingt pintes de jus muscat , vous mettrez quatre-vingt-dix onces de sucre , qui font cinq livres dix onces , dix pintes d'eau-de-vie , & de l'esprit au macis & à la muscade . ce que vous jugerez à propos d'en mettre pour l'assaisonnement de votre ratafia.

Recette double.

Dans vingt pintes de jus , mettez quinze livres de sucre , dix pintes d'esprit-de-vin , & d'esprit au macis & à la muscade suffisante quantité pour le parfait assaisonnement de votre liqueur.

CHAPITRE CXII.

Du Ratafia de Noix

LE ratafia de noix, est une liqueur que le vulgaire imagine être très propre pour le mal d'estomac & la colique; le remède est un peu imaginaire. Il est mille autres liqueurs infiniment meilleures au goût, & sûrement plus saines & plus efficaces au mal d'estomac que le ratafia de noix si vanté.

Quoi qu'il en soit, il est toujours très-nécessaire au fabricant de savoir faire ce ratafia.

La Noix est de tous les fruits le plus mauvais à employer, tant pour le Confiseur, qui s'en sert, que pour le Distillateur.

On confit la noix avant qu'elle soit en maturité; il faut pour l'employer, qu'elle ne soit pas plus grosse avec son écorce que la noix dépouillée de la sienne dans sa parfaite maturité.

Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, vous les mettrez après dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage; vous les laisserez dans cette eau l'espace de vingt-quatre heures.

Au bout de ce tems, vous verserez cette eau, & en remettrez de nouvelle, ce que vous continuerez pendant huit jours en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette regle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix; vous en piquerez quelques-unes de clous de girofle, & piquerez les autres de lardons d'écorce de citron, vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines, & au bout de ce tems, vous retirerez vos noix.

Vous ferez ensuite fondre du sucre ou la cassonade dans de l'eau fraîche, vous mettrez ce syrop dans l'eau-de-vie, passerez l'un & l'autre dans la chauffe, & votre ratafia sera fait.

On peut aussi, si l'on veut, employer le syrop de noix confites, tant petites que grosses.

Le syrop des petites noix est beau; celui des grosses est noir, il ne faut point mettre d'eau dans ce syrop, il y faut mettre simplement de l'eau-de-vie.

Mettez deux fois autant d'eau-de-vie que de syrop, c'est à dire, les deux tiers pour un tiers de syrop. C'est ainsi que se fait ce ratafia dont j'ai déjà conseillé de ne pas faire beaucoup, à cause du peu de débit.

Si la noix a quelques bonnes qualités, c'est en la distillant, par la raison qu'elle

laisse dans l'alambic , le sel fixe dont elle est trop chargée , & la liqueur est plus belle , mieux faisante , meilleure au goût , & moins coûteuse : pour faire cette liqueur , vous prendrez vos noix de la grosseur comme ci-dessus ; vous les écraserez dans un mortier , & les mettrez dans l'alambic avec les épices aussi pilées , & les tirerez à petit feu & rafraîchir souvent.

Recette pour six pintes.

Prenez cinquante noix que vous pilerez , un demi gros de clou de girofle , un gros de macis , deux gros de canelle , demi-gros de muscade , le tout pilée , mis à l'alambic avec quatre pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre , deux pintes & demie d'eau pour le syrop ; le sucre étant fondu , vous mêlerez vos esprits , les passerez à la chauffe , & votre eau de noix sera parfaite.

Recette pour le Ratafia de Noix.

Prenez mille noix blanchies , changées & piquées , comme j'ai dit ci-dessus , avec du girofle & des lardons d'écorce de citron ; mettez ces noix dans des bouteilles , que vous remplirez jusqu'aux trois quarts , vous acheverez de remplir vos bouteilles d'eau-de-vie ; & quand vous aurez retiré votre eau-de-vie vous la mesurerez ; si vous avez dix pintes de jus , vous ferez fondre dans dix pintes d'eau cinq livres de sucre , & la mettrez dans l'eau-de-vie , où

vos noix auront infusé. Vous passerez le tout à la chausse, & aurez votre ratafia.

C H A P I T R E C X I I I.

Du Coing.

LE Coing est le fruit d'un arbre qu'on appelle coignassier ou cognier.

Ce fruit est de la figure d'une poire ; excepté , qu'il commence d'abord en pointe & tout de suite s'élargit beaucoup , & s'écrase par le haut. En mûrissant , il prend une couleur d'un beau jaune , entre l'orange & le citron , d'une odeur forte & suave , quand il est fraîchement cueilli ; mais l'odeur en devient désagréable , quand on le garde un peu trop ; étant cueilli , ce fruit ne mûrit jamais bien. La chair en est ferme & dure , âpre à manger crue , & excellente quand elle est cuite. On le confit & on en fait un ratafia parfait , quand il est bien bouché : mais il lui faut encore bien du tems pour acquérir la perfection qu'il lui faut. Ce fruit est stomachal & d'un grand usage , tant en confiture qu'en liqueur.

Ratafia de Coing.

Les ratafias sont si multipliés , que le grand nombre fait qu'un Fabriquant n'en fait de chaque espece , que la quantité qu'il croit pouvoir débiter ; la raison en est

qu'il y a , comme je l'ai dit , danger de le perdre , à moins qu'on n'ait une extrême attention , ou tout au moins l'embarras de le renouveler tous les ans. Dans le nombre des liqueurs de ce nom , il y en a qui n'ont pas grand cours : l'excellence des liqueurs distillées les a presque anéantis.

Il est cependant encore beaucoup de personnes entêtées des ratafias ; c'est pour la satisfaction de ces personnes, que nous travaillons dans cette suite de ratafias , dont nous donnons les recettes. Tous les autres ratafias sont sujets au renouvellement d'années à autres , ou plutôt au bout de la première année.

Il en est tout autrement de celui-ci , il lui faut trois ans pour être à sa perfection.

Pour faire ce ratafia , il faut choisir les plus beaux coings, qu'on pourra trouver , il faut qu'ils soient fraîchement cueillis , & bien mûrs ; vous connoîtrez facilement qu'ils sont au point de maturité qu'il faut , par leur couleur : il faut que ces coings soient bien jaunes ; observez sur-tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris , qu'ils soient sans tache. Ces coings bien choisis, vous les essuiez avec un linge blanc , pour ôter le duvet dont ils sont couverts ; vous prendrez ensuite une rape , & raperez le fruit jusqu'au cœur , en observant de ne point y mettre le pepin. Quand vous aurez rapé ce

fruit, vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt-quatre heures au bout duquel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort, afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression.

Vous passerez ensuite ce jus à la chauffe, vous y ferez fondre du sucre; & quand le sucre sera fondu, vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie, & y mettrez, comme aux autres ratafias, de l'esprit épice de girofle, macis & cannelle, pour l'assaisonner, selon la recette, que je donnerai ci-après.

Ce mélange fait, vous le passerez à la chauffe pour le clarifier de plus en plus, ce qui se fera facilement; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles, que vous aurez soin de bien boucher; il faut de plus les bien cacheter, & les mettre ensuite dans la cave, où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

Il faut absolument laisser vieillir ce ratafia, car c'est le tems, qui lui donne la perfection.

Après ce tems, cette liqueur est d'un goût délicieux, & du goût de bien des personnes; c'est d'ailleurs, un spécifique excellent pour le mal d'estomach, il arrête les cours-de-ventre, les plus opiniâtres, & l'expérience des guérisons qu'il a opérées, tient lieu de certitude sur ce point.

Ce ratafia est facile à faire; mais quel-

que facile qu'il soit , on ne réussit à le faire parfait , qu'en n'omettant aucunes des choses que j'ai prescrites pour le bien faire.

Quoique ce ratafia se perfectionne en vieillissant , on peut en boire au bout de trois mois ; mais si l'on veut , qu'il ait toute la perfection qu'on peut désirer , il faut le conserver bien fraîchement dans sa cave , & ne le boire qu'au bout de trois ans ; c'est à-peu-près le tems , qu'il faut à cette liqueur , pour être à sa dernière perfection.

Recette.

Si vous avez vingt pintes de jus de coing , faites fondre dans ce jus passé à la chausse , sept livres & demie de sucre , six pintes d'eau-de-vie , quatre pintes d'esprit de vin , & de l'esprit de vin à la canelle , au girofle & au macis , ce qu'il en faudra pour l'assaisonner ce qu'il doit-l'être.

Autre recette.

Pour vingt pintes de jus , mettez sept livres & demie de sucre , dix pintes d'eau-de-vie & de l'esprit des quatre épices distillées , ce qu'il en faudra.

Recette double pour l'hypothèque.

Pour vingt pintes de jus , mettez dix pintes d'esprits de vin , d'esprits épicés ce qu'il en faudra pour l'assaisonnement de votre liqueur , & quinze livres de sucre.

Observation. La pomme de reinette , &

la poire de rousselet, donnent un ratafia excellent, en observant la même pratique que pour celui-ci, tant pour le commun, que pour le double & hypothèque, en observant bien de choisir les meilleurs fruits des deux especes, car les bonnes matieres seules peuvent donner de bonne liqueur. Il est entre les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, par rapport au coing, une différence seulement, qui est à l'avantage des deux derniers; c'est que les ratafias de pomme de reinette & de rousselet, peuvent se boire à leur perfection au bout de trois mois, & qu'il faut trois ans pour perfectionner celui de coing.

CHAPITRE CXIV.

Du Ratafia de Pêche.

LA Pêche, est de tous les fruits le meilleur & le plus beau. Le ratafia qu'on fait de ce fruit, est aussi le plus délicieux qu'on puisse faire de tous les fruits à noïau.

Ce fruit est d'une si grande délicatesse, qu'il faut épier son point de maturité pour l'emploier aussitôt; cette délicatesse fait qu'il est très sujet à se gâter, car la Pêche un peu trop gardée, perd de la finesse de son goût, & du parfum, qui la met au-dessus de tous les autres fruits.

Choisissez , pour faire ce ratafia , les Pêches les plus belles & les plus mûres qu'il sera possible de choisir ; choisissez celles , qui auront le plus de jus ; observez qu'elles ne soient point gâtées : vous aurez soin encore de ne les cueillir que dans un tems chaud , parceque les fruits ont toujours plus de saveur & de goût.

Quand vous les aurez cueillies avec toutes les précautions indiquées , vous les écraserez , & les passerez tout aussitôt dans un linge bien fort , pour en bien exprimer tout le jus ; vous ferez fondre le sucre dans ce jus , sans y mettre d'eau : quand le sucre sera fondu , vous y mettrez de l'eau-de-vie , ou de l'esprit de vin , selon la qualité que vous voudrez lui donner , & le prix que vous vous proposerez de le vendre. A ce ratafia , il ne faut point mettre d'épices , pour ne pas ôter le goût de la pêche , dont le parfum vaur toutes les épices du monde.

Lorsque votre eau-de-vie , ou votre esprit de vin , sera dans le jus de Pêche sucré , vous passerez le tout à la chauffe : quand il sera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez soin de bien boucher , & même cacheter , de peur que votre ratafia ne perde quelque chose de son goût , par l'évaporation , qui s'en pour-
roit

roit faire , si les bouteilles n'étoient exactement bouchées ; vous le laisserez ensuite reposer au moins pendant six semaines.

Si vous voulez que votre ratafia soit rouge , ou couleur de vin gris , vous laisserez fermenter la Pêche écrasée dans son jus , plus ou moins , à proportion de la teinture que vous voudrez lui donner , sept ou huit heures si le ratafia doit n'être que médiocrement coloré , ou plus , si on le veut davantage , pour donner à la couleur de la peau , & celle du cœur de la Pêche le tems de se décharger , & de colorer le jus. Je ne dis rien de la quantité d'eau-de-vie , ou d'esprit de vin , qu'il faut y mettre , cela est du goût des Distillateurs ; je laisse cette quantité à regler à leur intelligence : pour l'esprit de vin , ou l'eau-de-vie , le prix qu'on voudra le vendre , ou la qualité qu'on voudra lui donner , fera la regle de la recette.

C H A P I T R E C X V.

Du Ratafia de Prune de Reine-claude.

LA Reine-claude est la Prune la plus parfaite de toutes , d'un goût délicieux quand on la mange fraîche , bonne à confire , à mettre à l'eau-de-vie , & pour en faire du ratafia. Cette prune a beaucoup

de jus, & son jus est d'une douceur extrême; c'est en un mot la Reine des fruits de cette espece, aussi est-elle de toutes les prunes, celle dont le Confiseur se sert le plus, & celle aussi dont le Distillateur fait le plus d'usage.

Il faut pour faire ce ratafia, cueillir les prunes dans leur maturité, les emploïer aussitôt qu'elles seront cueillies, choisir les plus grosses, les plus mûres qu'il se pourra; observer de ne les cueillir qu'en tems chaud, si cela se peut, par la raison que nous avons dite dans les Chapitres précédens: ce qu'étant fait, aïez soin de les bien essuïer, pour ôter ce duvet qui les couvre; quand vos prunes seront essuïées, vous les ouvrirez, & en ôterez le noïau, les écraserez dans un vase bien propre, où vous les laisserez seulement deux ou trois heures, de peur que ce fruit, qui s'échauffe facilement, ne fermente trop, & que la fermentation ne l'aigrisse; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux, qui fait le mérite de ce ratafia.

Ce tems passé, vous les ôterez, les mettez dans un linge bien propre; & en exprimerez tout le jus; vous ferez fondre du sucre dans ce jus; quand le sucre sera bien fondu, vous y mettrez suffisante quantité d'esprit de vin à la canelle, pour tout assaisonnement, sans autre épice; vous y met-

trez de l'eau-de-vie , passerez le tout à la chauffe , & quand il sera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez soin de bien boucher & cacheter , de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave , pour le faire reposer l'espace de six semaines ; & au bout de ce tems , vous pourrez le mettre en vente.

Je renouvelle ici le conseil , que j'ai donné ci-dessus , de gouter souvent le ratafia ; mais j'ajoute encore celui-ci , c'est qu'il faut toujours le gouter avant que de le vendre , pour bien connoître sa qualité , ou ses défauts.

On s'assure par-là , qu'il ne manque rien à ses recettes ; on fait ses réflexions , on raisonne son opération , & l'on tire ses conséquences , pour faire de même , si la liqueur a les qualités qu'elle doit avoir , ou pour remédier à ce qui lui manque , si on avoit omis quelque chose ; ou enfin pour y ajouter , si la liqueur est encore susceptible de plus de perfection qu'on ne lui en a donné.

D'ailleurs , en raisonnant ses principes ; outre qu'on peut faire de nouvelles découvertes , c'est qu'on s'assure de sa propre science ; & que sans compter qu'on se met hors d'atteinte , & qu'on n'aura point de reproches à recevoir ; souvent encore on se distingue , & on se met au dessus des autres.

Rien en un mot n'est petit pour celui qui veut exceller, il tire avantage de tout; & quoique le ratafia soit la partie la plus ingrate de la science du Distillateur, il ne faut pas cependant négliger de s'y rendre habile.

Recette.

Pour vingt pintes de jus, vous mettrez cinq livres & dix onces de sucre, dix pintes d'eau-de-vie, & de l'esprit de canelle distillé ce que vous jugerez suffisant pour le goût de votre ratafia.

Recette double ou d'hypothèque.

Sur vingt pintes de jus, vous mettrez quinze livres de sucre, dix pintes d'esprit de vin simple, & d'esprit aux quatre épices, que nous avons décrit plus haut, suffisante quantité pour le goût de la liqueur.

Observation. Pour le ratafia de prune de Mirabelle & pour celui d'abricot, il faut observer la même conduite que pour les ratafias de Pêche, & prune de Reine-claude; c'est-à-dire, qu'il faut écraser le fruit, en exprimer le jus, & y mettre la quantité de sucre prescrite pour le ratafia de Pêche, & pour le syrop de celui ci.

Ceux qui voudront l'avoir plus facile, pour la clarification, & pour exprimer le jus du fruit, pour la Pêche, l'Abricot, & la Reine-claude, car il faut être véritablement Artistes pour en venir à bout, ils

mettront lesdits fruits dans des cruches , remplies les trois quarts d'un de ces trois fruits , & les rempliront d'eau-de-vie ; les boucheront bien , les laisseront pendant un mois : au bout dudit tems , le passeront & presseront les fruits ; ils mettront six onces de sucre par pinte de jus ; il faut donner le tems au sucre de fondre avant de le passer à la chauffe, on y ajoutera des esprits épicés ; si l'on veut en faire un hypotheque , on mettra un tiers d'esprit de vin avec l'eau-de-vie , & dix onces de sucre par pinte.

C H A P I T R E C X V I.

Du Ves-pé-tro , & les qualités de la graine de Carotte.

LE ratafia de Ves-pé-tro , fut autrefois une liqueur extrêmement à la mode elle est excellente pour les maladies occasionnées par les vents : elle réunissoit deux excellentes qualités ; elle guérissoit & faisoit plaisir. Son regne est passé, elle est tombée en Bourgeoisie. Sa chute n'est pas encore si mauvaise , & la Bourgeoisie n'est peut-être pas la portion la moins sage de la société ; on pourroit dire plus. Un nouveau nom fait quelquefois fortune , plus qu'un mérite ancien & reconnu.

On emploie à ce ratafia sept sortes de

graines ; qui sont l'anis , le fenouil , l'angélique , la coriandre , la graine de Carotte , celles de l'aneth & de carvi.

J'ai donné les définitions des quatre premières , aux Chapitres , qui en traitent spécialement. Je vais donner celles des trois dernières.

La carotte est une racine annuelle , porragere , faite comme un pivot , de couleur jaune , un peu plus que citrine. Sa moindre grosseur dans sa maturité , est d'un pouce ou d'un pouce & demi de circonférence , & de-là , jusqu'à cinq , six & plus , charnue , ferme , unie , & diminue jusqu'en bas , de la longueur de cinq & six pouces , sans fibre , ni chevelu ; ses feuilles sont d'un beau verd , velues par-dessous , découpées en plusieurs segmens , qui se divisent encore en une infinité d'autres : sa tige est ferme , droite , canellée & garnie par intervalle de quelque feuilles semblables aux premières : au sommet de cette tige , naît un large bouquet en parasol , composé de plusieurs petites fleurs blanches. Sa graine est un ovale aplati , de couleur rougeâtre dans sa maturité , elle entre en plusieurs autres recettes , ainsi que nous dirons ci-après ; elle est aromatique , cordiale , & chasse les vents.

Le Carvi est une plante qu'on dit avoir tiré son nom de la Carie , lieu de son ori-

gine. Sa racine est longue , & grosse, blanche, d'un goût aromatique un peu âcre : ses feuilles naissent comme par paires , découpées, menues, le long d'une côte ; elles sont semblables aux feuilles de carottes sauvages : ses fleurs sont comme celles de la carotte , tant sauvage que potagere , en parasol , composées de cinq petites feuilles rondes , blanches ou rouges , disposées comme les fleurs de lis : sa graine est étroite , un peu longue , canellée sur le dos , d'un goût âcre & aromatique. C'est de toute la plante la seule partie dont on fasse usage dans la distillation ; elle est stomachale , cordiale & aromatique , chasse les vents. Les Anglois en font grand usage , il en entre dans beaucoup d'alimens.

Le Chervi est une racine potagere , composée de plusieurs pivots , comme de petits navets, longs comme le doigt , blanchâtres en dehors , & très blancs en dedans , doux , & d'un goût un peu aromatique , & se ramassent en botte à leur sommet. Ses feuilles ressemblent à celles du cerfisi , dont il est une espece ; du milieu sort une tige , grêle , ferme & canellée. Ses fleurs sont blanches : sa graine est ovale , languette , menue , rayée dans sa longueur , & beaucoup ressemblante à celle du persil , d'un blanc gris , plate dans une de ses extrémité , aromatique , & bonne pour les vents.

S iij

Voilà les graines, qui entrent dans la composition du Vef-pé-tro; & voici comme on les emploie.

Pour faire le ratafia de Vef-pé-tro, vous prendrez les graines ci-dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, & y mettrez de l'eau-de-vie; vous boucherez bien le vaisseau, & vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours, observerez cette pratique pendant six semaines; au bout de ce tems, vous la passerez dans un tamis, & laisserez égoutter vos graines; vous ferez fondre du sucre dans l'eau-de-vie qui sera séparé de votre infusion sans y mettre d'eau, comme aux autres syrops; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; il faut toujours boucher le vaisseau pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point; quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mélange à la chauffe. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de coquelico.

Observez bien ce que nous avons dit ci-dessus, & votre ratafia sera parfait.

Recette.

Pour vingt pintes de ratafia, vous emploierez vingt pintes d'eau-de-vie, six onces d'anis, six onces de fenouil, six de co-

riandre , trois onces d'angélique , trois onces de coriandre , six d'aneth , & six de carvi.

CHAPITRE CXVII.

Ratafia de Cassis.

LE Cassis est une espece de groseiller , qu'on appelle groseiller noir en beaucoup d'endroits ; il ne diffère des groseillers rouges , qu'en ce que son écorce est plus noire , ses feuilles plus larges , & qui jaunissent en vieillissant : son fruit vient en grappe , il est fort doux & même un peu fade , très noir. On en fait un ratafia , qui a beaucoup la vogue à présent , auquel on attribue des effets prodigieux & mille merveilles : sa feuille a de l'odeur. On en prend l'infusion comme du thé , & cette infusion fait des miracles , si l'on en croit les Partisans du Cassis.

L'usage nous en vient de Bordeaux , où on le mit à la mode , il y a quelques années. Il a si bien pris depuis , soit que ses effets soient bien prouvés ou non , qu'il figure avec beaucoup d'éclat & de brillant dans le monde : on fait même un extrait de ce fruit , comme du genièvre ; auquel on donne le grand nom de Panacée. Il n'est pas sans mérite , il est fort cordial , il aide à la di-

gestion , & presque tout le monde a de ce ratafia pour obvier aux accidens de ce genre. Qu'il mérite ou non les éloges dont on l'honore : voici la façon de l'emploier ; elle est fort simple.

Vous prendrez des feuilles de Cassis , dont vous ôterez les côtes ; vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois ; vous mettrez dans ladite infusion du macis, du clou de girofle, de la canelle ; & quand la vertu du Cassis aura bien passé, & bien pénétré votre eau-de-vie , vous passerez cette infusion dans un tamis. L'infusion passée , & vos feuilles bien égoutées ; vous mettrez du sucre dedans , sans y mettre d'eau. Ce sucre ne fondra pas d'abord , parcequ'il fond difficilement dans l'eau-de-vie , & il lui faudra du tems que vous lui donnerez ; vous le remuerez tous les jours , jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous observerez sur-tout de ne point laisser le vaisseau , dans lequel vous aurez mis votre infusion , débouché pendant le tems que votre sucre sera à fondre. La force de vos esprits , & la vertu des feuilles du Cassis s'évaporeront ; pour cet effet , vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès , ou autre vaisseau , dont l'embouchure soit étroite , & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit

être ; vous la passerez à la chausse pour la clarifier ; & quand elle sera claire , vous la mettrez en bouteilles , que vous boucherez bien , & cacherez pour servir au besoin.

Il n'est pas surprenant , que ce ratafia échauffe , fortifie l'estomach , & aide à la digestion des alimens. L'eau-de-vie fortifiée par les trois épices ci-dessus , le sucre & la chaleur même du Cassis, sans une goutte d'eau, font concevoir sans difficulté , que la vertu qu'on lui donne est nécessaire ; tout y est cordial & bon.

Recette.

Pour faire dix pintes de ratafia de Cassis , vous prendrez quatre poignées de feuilles ; dix pintes d'eau-de-vie , deux gros de macis , demie once de canelle , demi gros de girofle pulvérisé , & deux livres & demie de sucre. Si on le fait avec le jus du fruit , il faut faire comme pour les autres hypothèques.

Pour faire ce ratafia au fruit ; il faut le cueillir dans sa parfaite maturité , prendre garde qu'il ne soit pas gâté , choisir les grains les plus beaux , les écraser , & sur chaque livre de Cassis vous mettrez chopine d'eau , & le laisserez fermenter vingt-quatre heures , ensuite le presser ; & vous mettrez autant de pinte d'eau-de-vie que vous aurez de jus , & mettrez quatre onces

de sucre par pinte , c'est-à-dire , si vous faites six pintes , vous mettrez trois pintes de jus , trois pintes d'eau-de-vie , & une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus , avant que de mettre l'eau-de-vie , il faut l'assaisonner avec de l'esprit épicé , & le passerez à la chauffe.

CHAPITRE CXVIII.

Du Ratafia de fleurs d'oranges , & du Ratafia commun & hypothèque d'orange de Portugal.

Nous aurions compris dans le Chapitre de l'orange , ces trois liqueurs , si nous ne nous étions proposé de faire des ratafias une partie séparée , parcequ'à parler proprement , le ratafia n'est point l'ouvrage de la distillation , quoiqu'il soit une partie essentielle du commerce du Distillateur.

Les fleurs , aussi bien que les fruits , sont propres à faire le ratafia : généralement ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit de vin , est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange , par la supériorité de son parfum , y est plus propre que toute autre chose : quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit , il lui reste encore des partisans , c'est pour eux que nous donnons cette recette.

Pour faire le ratafia de fleurs d'orange , vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible , qui seront fraîchement cueillies , avant le lever du Soleil , au fort de leur saison ; vous les éplucherez , les ferez blanchir dans très peu d'eau , vous ferez bouillir avant d'y mettre vos fleurs , vous ne laisserez ces fleurs que très peu de tems dans le blanchissage ; quand vous les aurez fait blanchir , vous les mettrez égouter dans un tamis , jusqu'à ce qu'elles soient froides ; & quand elles le seront , & bien égoutées , vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie , tout au moins six semaines , ou un mois ; ce tems écoulé , vous passerez dans un tamis votre infusion , pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie ; & quand votre infusion sera passée , & que vos fleurs auront été bien égoutées , vous ferez fondre du sucre dans l'eau ; & quand il sera fondu , vous mettrez cette eau-de-vie , séparée des fleurs , dans ce syrop , & le passerez à la chausse pour le clarifier ; voilà la façon de faire ce ratafia. Si votre infusion étoit trop forte en fleurs , vous ajouterez de l'eau-de-vie & du syrop , fait comme ci-dessus , à proportion de sa force : il n'y a de règle pour ce point , que le discernement du Fabriquant , & le goût général , qu'il doit étudier & connoître autant qu'il est en lui.

Plusieurs personnes ne font point blanchir la fleur d'orange , parceque l'infusion ne donne pas tant, & qu'il en faut beaucoup moins , que lorsqu'on les fait blanchir : il est simple , que quand on les blanchit , une partie du parfum s'évapore ; mais aussi quand on ne les blanchit pas , il a beaucoup plus d'âcreté , qui se perd absolument au blanchissage ; d'autres ne se servent que de l'eau de fleurs d'orange distillée, forte en fruit , & en mettent au point , qu'ils jugent au goût convenir à la force qu'ils veulent donner à leur liqueur.

Ces façons différentes de faire ce ratafia, sont relatives au goût ; ce sont autant de chemins différens qui conduisent au même but. On peut essayer des trois façons , & s'en tenir à ce qu'on jugera le meilleur.

On blanchit la fleur , pour lui ôter ce goût âcre : on ne la blanchit pas, pour épargner sur la quantité qu'il en faut quand on les blanchit. On se sert de l'eau distillée de fleurs d'orange, pour épargner les incommodités & trancher les longueurs. Toutes ces façons peuvent être bonnes ; je propose aussi ma recette.

*Recette pour faire le Ratafia de fleurs
d'orange simple.*

Prenez une livre de fleurs d'orange blanchies, comme il est dit ci dessus , vous les mettrez dans cinq pintes d'eau-de-vie ; vous ferez fondre votre sucre dans cinq

pintes d'eau , & vous ne mettrez de sucre , que deux livres.

Si la fleur d'orange n'est pas blanchie , vous mettrez sept pintes & demie d'eau-de-vie , sept pintes & demie d'eau , & trois livres de sucre.

Recette pour faire le même Ratafia double.

Si vous voulez faire le ratafia de fleurs d'orange double, vous mettrez le double de fleurs pour votre infusion , blanchies, comme il est dit ci-dessus dans la même quantité d'esprit-de-vin simple : vous mettrez , pour faire votre syrop , au lieu de trois livres de sucre qu'il faut dans la recette précédente pour le ratafia commun, sept livres & demie dans celui-ci, dans pareille quantité d'eau.

*Du ratafia & hypotéque d'orange
de Portugal.*

Ce ratafia , que nous donnons , n'est pas commun ; le jus de l'orange de Portugal en est la base : il est parfait quand il est bien fait ; mais il faut pour le choix des oranges une extrême attention.

L'orange est un fruit très commun dans la Provence & le Languedoc , plus commun encore dans la Provence ; commun aussi dans l'Italie , & sur tout dans le Portugal , d'où nous viennent les plus belles & les meilleures. Ces oranges sont grosses comme de grosses pommes , d'un

jaune d'or ; elles sont d'abord couvertes d'une peau extrêmement fine , jaune , dorée : cette peau , ou écorce , qui est la partie quintessenciée de l'orange , couvre une autre écorce blanche , épaisse , charnue , & très ferme : sa chair , ou substance intérieure , est spongieuse , vésiculeuse , molle , & séparée par plusieurs pellicules , qui la divisent en plusieurs quartiers , pleins d'un sucre aigrelet dans quelques unes , & doux dans les autres. Ses semences sont comme celles du citron , blanches , dures , oblongues & pointues d'un côté. Nous parlons , dans plusieurs endroits de ce traité , du mérite de ce fruit.

Pour faire le ratafia d'orange de Portugal , il faut prendre les oranges dans leur plus parfaite maturité , c'est-à dire , pour ce Pais-ci , sur la fin de Mars , ou au commencement d'Avril ; choisir celles , qui seront les plus tendres , dont la peau sera la plus fine. Ces oranges ainsi choisies , coupez légèrement la première écorce , qu'on appelle autrement zestes d'oranges , sans couper le blanc de la seconde écorce ; gardez ces zestes pour l'usage que nous dirons ci-après ; ouvrez vos oranges , exprimez-en le jus , mettez ce jus dans l'eau-de-vie , dans laquelle vous ferez fondre votre sucre , & mettez les zestes ci-dessus dans la liqueur , & les laissez infuser pendant douze

ou quinze jours. Après ce tems, & quand votre sucre sera bien fondu, passez le tout à la chauffe, pour le clarifier; & quand votre infusion aura passé au clair, votre ratafia sera fait.

Observez sur-tout de ne vous servir que d'oranges douces & des plus douces qu'il vous sera possible d'avoir; quelquefois il s'en rencontre d'aigres, d'autres fois d'ameres, ce sont les plus mauvaises, avec les cotoneuses; les aigres sont encore les plus supportables.

Recette pour le ratafia commun d'orange de Portugal.

Pour faire ce ratafia, sur dix pintes de jus, vous mettrez cinq pintes d'eau-de-vie, trois livres de sucre, & les zestes de dix oranges, que vous laisserez infuser pendant quinze jours.

Pour l'hypothèque.

Sur dix pintes de jus, vous mettrez sept pintes d'esprits rectifiés, huit livres & demie de sucre, & des zestes d'orange autant qu'à la recette précédente.

Autre façon de faire l'hypothèque.

Au lieu de mettre infuser les zestes, comme aux recettes précédentes, mettez pareille quantité de jus & de sucre qu'à l'hypothèque précédent, & faites distiller les zestes en rectifiant les esprits, que vous mettrez en pareille quantité que pour l'hypothèque ci-dessus.

Observation. Dans les recettes , que nous venons de donner , nous avons donné la quantité de sucre , eau-de-vie , ou esprits , relativement à celle du jus ; mais il est facile de voir , que nous ne statuons notre recette que pour une quantité déterminée , & on augmentera ou l'on diminuera par proportion de la plus ou moins grande quantité de jus : on ne détermine rien non plus sur la quantité d'oranges , qu'il faut employer , parceque les unes rendent plus de jus , les autres moins. Toute l'attention du Fabriquant doit tomber sur le choix des oranges , qui doivent être comme nous avons dit , les plus douces qu'il sera possible.

C H A P I T R E C X I X.

De la Grenade.

LE Grenadier est un Arbrisseau très-commun en Languedoc , en Provence , & très-connu dans ce Pais-ci. Le fruit qu'il produit , qu'on appelle ici grenade , & que les Languedociens appellent miogranne , est de la classe des fruits à écorce. Celle de la grenade est dure comme un cuir , de couleur brune , obscure en dehors , & jaune en dedans : ce fruit est rond , garni d'une couronne , formée par les échancrures du

calice. Il est divisé dans son intérieur , par plusieurs membranes , qui sont tout autant de loges , remplies de grains entassés les uns sur les autres , & d'une substance charnue , très succulente , de couleur rouge incarnate , extrêmement agréable au goût , & très rafraîchissante , tantôt aigre , tantôt douce , ce qui différencie les especes , en grenades aigres , & en grenades douces : on les distingue encore , ces especes , entre celles à petits , & celles à gros grains.

Pour faire le Ratafia de Grenade.

Pour bien faire ce ratafia , vous prendrez des grenades douces ; il faut choisir celles dont les grains sont les plus gros : les grenades à petits grains sont d'un emploi très ingrat , & ne rendent presque rien. Il faut choisir les grenades les plus saines ; qu'elles ne soient surtout ni gâtées , ni pourries , parceque la moindre altération dans ce fruit influe nécessairement sur-tout le reste du fruit , lui donne un goût pourri , ou amer , qui ôte tout le mérite de la liqueur qu'on peut en faire , & la gâte absolument : il faut aussi que ce fruit soit pris dans sa parfaite maturité , ce que vous connoîtrez par le vermeil du grain , qui est d'un brillant frappant , quand le fruit est à son point.

Ce choix fait , selon les connoissances que nous venons de donner , vous ouvrirez

vos grenades , en ôterez les grains , & vous aurez sur-tout une extrême attention à ne point laisser ces pellicules , ou membranes , qui font les séparations dans l'intérieur du fruit , parcequ'elles sont très-ameres , & donneroient à votre ratafia une amertume très contraire à la douceur , qui lui est essentielle.

Quand vos grenades seront égrainées , & que vous aurez arraché les membranes susdites , vous les presserez avec la main dans un tamis , afin que le jus tombe dans une terrine , sans mélange de grains ou autres choses , parceque si le jus de vos grenades s'exprimoit avec un linge , les grains froissés donneroient encore un goût amer à votre liqueur , ou ratafia : votre jus étant ainsi exprimé , vous ferez fondre dans ledit jus le sucre , sans autre syrop ; vous mettrez ensuite l'eau-de-vie & de l'esprit à la canelle , & autres épices , le passerez ensuite à la chauffe , pour le clarifier : quand votre ratafia sera clair , vous le mettrez en bouteilles , & votre ratafia sera bon à boire au bout de quinze jours , d'une beauté & d'un goût rares , & à coup sûr nouveau pour Paris ; mais aussi très coûteux.

Recette pour le Ratafia de Grenade simple.

Pour deux pintes de jus mettez cinq demi-septiers d'eau-de-vie , une livre de sucre , & de l'esprit de canelle cequ'il en

faudra pour assaisonner votre ratafia:

Recette double ou d'hypothèque.

Sur deux pintes de jus de Grenade vous mettrez une livre & demie, ou deux livres de sucre, cinq demi-septiers d'esprit-de-vin, pour trois pintes environ, & de l'esprit aux quatre épices, selon l'assaisonnement, que vous jugerez le plus convenable;

C H A P I T R E C X X.

Sur l'Hypothèque en général.

L'Origine du nom d'hypothèque n'est pas connue des Distillateurs, qui l'emploient; & moi-même, je ne fais à quoi il vient pour les liqueurs: mais comme tout est de convention dans ce monde, hypothèque en terme de distillation, signifie liqueur double, & c'est ce qu'on est convenu d'entendre par ce terme.

L'hypothèque donc est une liqueur double, & à laquelle le Distillateur a donné toute la perfection, dont elle puisse être susceptible; ou plutôt toute la perfection qu'il est capable de lui donner.

L'hypothèque, & sa véritable signification, est un ratafia double en fruit, fait avec des esprits & des épices, qui a tout le corps & le parfum de fruit, la force des esprits & la cordialité des épices,

Les vrais hypothèques se font avec le corps du fruit , qui sert à composer le syrop de ces liqueurs il n'entre point d'eau dans les hypothèques pour faire fondre le sucre , c'est dans le jus du fruit , qu'il est fondu.

Les hypothèques les plus ordinaires & les meilleurs , sont ceux de pêches , d'abricots, de coings , de muscat & de grenade.

Ces hypothèque , quand ils sont bien faits , sont d'excellentes liqueurs infiniment supérieures aux ratafias , dont ils sont l'ame , aussi clairs que les ratafias , quoiqu'infiniment plus moëlleux & conséquemment aussi faciles , & mille fois plus agréables à boire. Le fruit y a un goût plus marqué & plus fin , l'hypothèque le rend après plusieurs années avec tout son parfum.

On peut , si l'on veut , faire des hypothèques avec toute sortes de syrops , en observant cependant de ne point augmenter le syrop en y mettant de l'eau : mais il faut mettre simplement dans votre syrop autant desprits qu'il en faudra pour donner à votre hypothèque la force , qu'il doit avoir.

Si donc , vous vous servez des syrop , il faut qu'ils soient nouveaux , que ces syrops soient faits avec des fruits qui aient été confits seulement depuis trois ou quatre mois au plus , parceque c'est alors que le

fruit & le syrop sont à leur perfection, & c'est le seul tems qu'on puisse s'en servir, pour faire des hypothèques; à moins que ce ne fussent des syrops de fruits à écorce qui conservent leur parfum plus longtems, & ce parfum est la partie essentielle de ces sortes de fruits.

Généralement dans toutes les sortes d'hypothèques que vous pourrez faire, vous mettrez pour leur assaisonnement, un peu d'esprit distillé aux quatre épices: ce qui leur donnera, outre la cordialité, le goût le plus flateur: mais les hypothèques ci-dessus sont les meilleurs, & les plus usités.

Quand vous aurez fait un bon choix des fruits, qui vous seront nécessaires, vous en tirerez tout le jus, comme si vous vouliez faire du ratafia. Quand vous aurez tiré tout le jus sans y mettre d'eau; & quand ce sucre sera fondu, vous y mettrez de l'esprit-de-vin, le tout selon les recettes de chacun, vous les passerez ensuite à la chauffe; & quand ils seront clairs-fins, vous les assaisonnerez de vos esprits des quatre épices, & vous attendrez quelques jours pour les livrer au Public, afin de donner le tems aux liqueurs de faire leur dépôt, s'il s'en doit faire, car il y en a qui en font, d'autres qui n'en font pas: mais au bout de six semaines, vous pourrez les livrer en toute sûreté.

Au cas qu'il se fît dans vos hypothèques quelques dépôts, vous tirerez par inclination votre liqueur au clair. Vous remettrez de l'esprit-de-vin dans votre dépôt & le passerez à la chauffe des liqueurs fines. Il deviendra clair.

Cela fait, vous mettrez le tout ensemble, & vous n'aurez plus à craindre de dépôt.

Voilà la façon de faire tous les hypothèques. Ce Chapitre tout abrégé qu'il est, suffit pour les faire de quelque espèce qu'ils puissent être; & sera la règle de toutes vos opérations, en cette partie.

CHAPITRE CXXI.

Des Huiles.

LES huiles, ou essences dont nous parlons, sont des huiles parfumées d'amande, de Ben & de Noisette. Nous allons dire d'abord ce que sont ces trois fruits, la façon d'en extraire les huiles, & après nous dirons la manière de les parfumer.

L'Amande.

L'amande est le fruit d'un Arbre, qu'on appelle l'Amandier & est très connu. Son fruit à son commencement n'est qu'une partie charnue, verte, cotoneuse en dehors, au dedans de laquelle se forme un

noyau

noyau osseux , qui renferme sa semence. A quelques-uns de ces Arbres , elle est douce , à d'autres amere. Cette semence est proprement le fruit de l'Amandier , & la seule chose qu'on employe. On en fait des huiles , des pâtes , on le mange , on s'en sert pour la pâte d'orgeat , ainsi que nous dirons. Cette semence est couverte d'une pellicule roussâtre ; sa chair est ferme & blanche , fort douce , & fort huileuse : on confit cependant le brou des amandes dans leur verdeur , à peu près comme celui des noix ; on les essuye pour ôter le duvet , qui les couvre , & on les cueille à cet effet auparavant que les coques , ou parties osseuses de l'une & de l'autre aient durci , & on les confit ensuite ; mais comme cette partie ne nous regarde pas , ce sera de l'huile simplement que nous parlerons.

Le Ben.

Lè Ben est un fruit à coque comme l'amande , d'un Arbre qu'on appelle Ben , ou Behen. Cet Arbre croît dans l'Arabie ; on casse le noyau pour avoir la semence , de laquelle on tire une huile que les Parfumeurs emploient , parcequ'elle n'a point d'odeur d'elle-même ; mais elle est extrêmement susceptible des impressions de toutes les odeurs dont on la veut charger : elle a aussi le mérite particulier de ne rancir jamais , comme les autres huiles expri-

mées , & qu'elle se conserve très-long-tems au même degré de bonté. Cette huile sert à effacer les taches & les lentilles du visage , appliquée seule , ou mêlée dans les pomades : elle est d'un usage extrêmement ancien. Les Distillateurs tirent de l'huile de ce fruit , qu'ils emploient aux mêmes usages que les Parfumeurs , pour faire des essences d'odeur & des pomades.

La Noisette.

La Noisette est un fruit à coque , que produit un Arbre qu'on appelle le Noisetier. Ce fruit , tel que nous disons , est couvert d'un brou peu épais , & enveloppé encore dans une espèce de coupe évassée & échancrée par le haut. Le fruit qui est la semence de l'arbre est renfermé dans une coque dure , de couleur roussâtre quand la noisette est sèche , & couvert d'une pellicule de même couleur. Sa substance est blanche & ferme , douce & huileuse , comme l'amande. L'huile de ce fruit s'emploie encore avec succès pour les essences d'odeur , ainsi que nous dirons.

Pour faire ces huiles , on casse la coque desdits fruits , on en tire le fruit , on le broie , & on le met dans une forte toile , sous la presse , & on en exprime l'huile sans feu ; ou si on la tire au feu , on broie de même les fruits , on les met dans une grande poêle de fonte , on y met le feu

deffous ; & quand les fruits ainfi broyés font affez échauffés , & qu'ils distillent l'huile , on les met , comme ci-deffus , dans une forte toile , qu'on met sous presse , & on en tire de l'huile comme ci-deffus.

C H A P I T R E C X X I I .

Les Effences pour les Cheveux , parfumées aux fleurs.

C E C I est véritablement la partie du Parfumeur ; mais comme les effences sont aussi bien celle du Distillateur , que la sienne , & que les Parfumeurs ne savent , ni se donnent ici la peine de les faire , j'ajoute au présent traité la façon de faire ces effences ; ceux qui en voudront profiter , la trouveront ; ceux qui ne s'en soucieront point , la pourront passer.

Pour faire ces huiles & effences , il faut prendre une boîte de fer blanc carrée , d'environ un pied & demi de chaque face , ou plus , & haute d'un pied , qui s'ouvre par le côté , comme une coulisse ; vous poserez une grille aussi de fer blanc , piquée dru à la moitié de la hauteur de votre boîte ; & l'ouverture , ou coulisse , commencera deux doigts au-deffous , & se terminera au haut de la boîte. Si vous faites beaucoup de ces effences , vous aurez plusieurs

boîtes de la même façon ; vous prendrez ensuite une toile de coton neuve , qui soit pliée en quatre , & qui soit d'un pied & demi , ou deux pieds carrés , à proportion de la grandeur de votre boîte. Votre toile étant ainsi préparée , vous la tremperez dans l'huile de ben , ou celle de noisette , & vous choisirez de la toile de coton , par préférence à toute autre , parcequ'elle prend davantage l'huile : mais au cas que vous n'en eussiez pas , ce qui ne se rencontre guères , vous pourriez vous servir d'autre bonne toile , pourvû qu'elle n'eût point été à la lessive : votre toile étant ainsi imbibée , vous la poserez sur ladite grille ; & pour le parfum desdites huiles , vous emploierez toutes les fleurs qui auront l'odeur forte & agréable , telles sont la jonquille , le jasmin d'Espagne , & le petit jasmin , le lis , la tubéreuse , l'œillet , la fleur d'orange , le muguet , & autres fleurs , qui ont les qualités des susdites. Nous n'avons pas encore parlé du muguet , il faut en dire un mot ici.

Le Muguet.

Le muguet est une plante , qui croît dans les bois & les vallées ; elle ressemble beaucoup au petit lis , ce qui lui a fait donner le nom de lis des vallées. Ses fleurs sont en cloches , blanches , évasées par le haut , découpées en cinq ou six crénelu-

res, d'une odeur extrêmement agréable : il y en a de blanc, de rouge, d'incarnat : mais tous ne diffèrent que par la couleur de leurs fleurs.

Pour continuer le Chapitre, si vous employez l'œillet, il ne faut pas employer des œillets à ratafia, mais vous emploierez les petits œillets marbrés, blancs, & d'un rouge foncé.

Quand vous aurez choisi les fleurs, que vous voudrez employer, qui toutes doivent être fraîchement cueillies, & dans leur force, vous en mettrez un lit, de celle avec laquelle vous voudrez parfumer votre essence, sur votre toile de coton, ainsi imbibée d'huile, soit de noisette, soit de ben, ou celle d'olive vierge, ou tirée sans feu; ou vous pourrez mettre un lit de plusieurs fleurs mélangées.

Vos fleurs ainsi étendues, vous mettrez sur ce lit une autre toile de coton, semblable à la première, & pareillement trempée dans l'une desdites huiles.

Si vous pouvez toujours employer l'huile de ben, ce sera le mieux, par la raison que nous avons dite. Toutes les vingt-quatre heures, vous leverez la toile de dessus, & remettrez un autre lit des mêmes fleurs, dont vous aurez fait le premier lit, & changerez lesdites fleurs de cette sorte, chaque jour, pendant huit à dix jours.

L'espace de vingt-quatre heures suffit, pour dépouiller absolument leur parfum, dont l'huile de ben se charge aisément. Ce qui tombe d'huile au fond de la boîte, par cette planche de fer blanc percée, est d'abord parfumé. Vous mettrez d'abord celle-là en bouteille, ensuite vous mettrez les toiles imbibées d'huile & chargées du parfum de vos fleurs sous la presse, & les presserez pour exprimer toute l'huile, dont elles seront imbibées, jusqu'à ce que la-dite toile soit extrêmement sèche, & ce qui en sortira, sera votre essence, que vous mettrez dans la même bouteille où vous aurez mis l'huile, qui se sera trouvée au fond de votre boîte: vous lui donnerez quelque tems pour reposer, & faire son dépôt, s'il s'en fait; & ensuite la tirerez à clair, en la versant doucement par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se font les essences. Il nous reste à dire ce qu'est la tubéreuse, & l'olive, & à donner une façon de faire l'huile ou essence pour les cheveux, parfumée de même aux fleurs, tirées de la pâte d'amande douce, ce que nous allons faire dans le Chapitre suivant.

La Tubéreuse.

Les fleurs de cette plante sont blanches, faites comme celles du lis, en calice, évanescentes par le haut, & partagées en quatre ou

cinq feuilles, grasses, onctueuses, épaisses, & d'une odeur si forte, qu'une tubéreuse parfume une chambre entière. Au cœur de la fleur, est une pistile, & quelques étamines garnies d'une poussière très-fine. Cette plante pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables aux premières; mais plus longues, plus larges, proportionnellement à leur grandeur. Cette plante a l'odeur extrêmement forte, & cependant agréable, & par conséquent d'un usage excellent en cette partie des essences parfumées aux fleurs.

L'Olive.

C'est le fruit d'un arbre très-commun dans la Provence, le Languedoc, l'Italie, l'Espagne & autres Pays chauds, &c. Son fruit est oblong, verd, d'un goût extrêmement amer, avant les préparations qu'on lui fait, âpre au manger; il est chatnu & extrêmement huileux, il devient noir en murissant; au cœur est un os ou noyau oblong, pointu des deux côtés, extrêmement dur & épais, & fillonné par plusieurs gersures, aiant très-peu de vuide, dans lequel est une espèce d'amande.

Ce fruit est du plus grand usage par l'huile qu'on en tire, & qui fait une des parties du commerce de ces Pays les plus considérables. On en tire de l'huile sans feu, qu'on appelle l'huile d'olive vierge; c'est

de celle-là que nous conseillons l'emploi pour les essences parfumées.

CHAPITRE CXXIII.

L'huile ou essence pour les Cheveux, parfumée aux fleurs, & tirée de la pâte d'amande douce.

COMME il est essentiel de ne rien omettre de la façon de tirer des huiles, ou essences parfumées, nous continuons cette partie par celle qu'on tire de la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs; & voici comment cela se fait.

On commence d'abord par parfumer la pâte aux fleurs, ensuite on en extrait l'essence, qui est aussi parfumée, & l'amande dépouillée d'huile, se réduit en poudre, dont on fait une pâte à laver les mains, qu'on appelle pâte d'amande parfumée de Provence, & qu'on vend très-bien, outre l'essence, car elle occasionne d'assez grands frais.

Vous prendrez donc, pour faire cette huile, ou essence, des amandes douces, que vous pilerez extrêmement fin : vous passerez cette poudre au tamis, & continuerez de piler, & repasser au tamis, ce qui n'y aura pas passé les premières & secondes fois, jusqu'à ce que tout soit bien

pulvérisé & bien fin : vous aurez une , ou plusieurs boîtes de fer blanc , comme celle que nous avons décrite au précédent Chapitre ; vous étendrez , sur la planche de fer blanc piquée , un lit des fleurs , dont vous voudrez parfumer votre pâte d'amande , & mettrez sur ce lit de fleurs une lit d'amande pulvérisée ; vous fermerez votre boîte , & la laisserez en cet état vingt-quatre heures ; au bout de ce tems , vous retirerez les fleurs & les amandes pulvérisées , remettrez les fleurs & amandes dans le tamis , vous les passerez , pour en séparer les fleurs ; vous les remettrez ensuite dans votre , ou vos boîtes , comme la première fois , sur un nouveau lit de la même , ou des mêmes fleurs , que vous laisserez encore vingt-quatre heures , & continuerez la même pratique pendant huit jours , en observant de changer ainsi les fleurs , comme ci-dessus , toutes les vingt-quatre heures ; au bout de ce tems , vous mettrez votre poudre d'amande dans un linge , ou plusieurs ; mais qui soient neufs & forts : vous les mettrez à la presse ; & votre presse étant ferrée , vous la laisserez trois heures en cet état , & l'huile qui en sortira , fera parfaitement parfumée ; vous la mettrez ensuite dans un vaisseau de verre bien bouché , & lui donnerez quelque tems pour se reposer , & faire son dépôt , après quoi vous la tirerez à clair ,

en la versant par inclination dans une autre bouteille. C'est ainsi que se fait l'huile, ou essence pour les cheveux, à la pâte d'amande douce, parfumée aux fleurs.

Quant à cette pâte, elle n'est point perdue, on la remet dans le mortier, on la pile, & on la remet en poudre comme la première fois; on la met ensuite dans des pots, qu'on bouche bien, de peur que le parfum ne transpire & ne s'évapore; & quand votre pâte est sèche, elle est parfaite, conserve son parfum, que vous vendrez ensuite pour pâte de Provence. Je ne parle pas dans ce Chapitre, & dans celui ci-dessus, des huiles & essences du cédras, ou de la bergamotte, & des autres fruits à écorce, dont on peut parfumer lesdites huiles, ou essences, en employant leurs quintessences.

CHAPITRE CXXIV.

DES SYROPS.

Le Syrop de Capillaire.

IL est d'une extrême importance à un Distillateur de savoir faire les syrops. Souvent cette partie est la meilleure de son commerce, & d'ailleurs, il ne peut pas l'ignorer, parce qu'il doit savoir manier le sucre.

Les syrops les plus usités, ce sont les syrops gracieux : le reste est la partie des Apocairiques. Ce sont les syrops de capillaire, d'orgeat, de limon, de groseille, de violette, desquels je vais donner les recettes à la suite du syrop de capillaire, par lequel je commence. Il faut dire d'abord ce qu'est la plante, qui donne le nom à ce syrop.

Le Capillaire.

Le Capillaire est une herbe, ou plante, qui vient dans les lieux secs & pierreux, sur les rochers, à l'ombre, dans les murs, dans les puits, comme la Scolopandre. Ses feuilles naissent immédiatement de sa racine, & sont rangées symétriquement le long d'une côte déliée, mais ferme, roide & cannelée, sur laquelle sont plusieurs petites taches ou raies roussâtres, & élevées : les feuilles sont petites, rondes, fermes, unies, d'un beau verd, rangées symétriquement des deux côtés, le long de cette côte, & se touchent ; elles sont quelquefois d'un verd moins foncé, quelquefois plus, quelquefois terne. Celui qui vient sur les rochers, donne à l'infusion, qu'on en fait, un goût aromatique ; mais fin & très-agréable, & est d'un verd terne. Celui qui vient sur les murs est d'un verd tendre & gai, & est encore fort aromatique ; celui des puits est du plus beau verd, mais le moins fort en odeur. Cette plante

est très-pectorale , & très-raffraîchissante.

Le Capillaire de Montpellier est surtout renommé , & le plus estimé de tous. On fait plus d'usage de celui du Canada , que de tout autre , parcequ'il est le plus commun. C'est celui-là sur-tout qu'on emploie pour faire le syrop qui porte son nom.

Quand vous aurez choisi le Capillaire , ainsi que nous venons de le dire , vous le mettrez dans une poële à confiture avec de l'eau , vous le ferez bouillir , jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée ; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée , & qu'il se sera précipité au fond de l'eau , sans que vous l'aiez plongé avec l'écumoire , vous le tirerez du feu , où vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis , laisserez égoûter votre Capillaire ; vous nétoierez ensuite la poële , & mettrez dedans votre sucre ou cassonade , avec l'eau qui aura servi à infuser le Capillaire , le mettrez sur le feu , & remuerez le sucre , jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela vous casserez des œufs , vous ôterez les jaunes , & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche , les battrez bien , avec des branches d'osiers , dépouillées de leur écorce , afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau

bouilliront, vous jetterez une partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés, & vous attendrez que l'écume soit montée, & attachée à vos blancs d'œufs, qui resteront toujours sur le syrop; alors vous l'écumerez; & après avoir écumé votre syrop, vous remettrez encore des blancs d'œufs, comme la première fois, jusqu'à ce que votre syrop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez, ainsi qu'il est dit, & le laisserez bouillir, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir, & se réduire en consistance de syrop, ce que vous pourrez connoître en bouillant: car quand le syrop avance d'être fait, un très-petit feu le fait monter, & d'ailleurs on le goûte; & quand il est fait, on le passe par le tamis: ensuite il faut le laisser refroidir, & quand il est froid, on le met en bouteille.

C'est-là la véritable façon de faire le syrop de Capillaire. Observez qu'il faut que votre syrop ne soit, ni trop clair, ni trop épais; trop clair, votre syrop fermenterait, trop épais, il candirait & se cristalliserait. Le point véritable est de savoir le milieu juste dans ces deux cas, qu'aucune règle ne donne, & que le Distillateur n'acquiert qu'avec la pratique & beaucoup de raisonnement.

Si vous voulez que votre syrop ait une couleur moins ambrée, vous ne ferez sim-

plement que faire infuser le Capillaire du soir au matin, sur la cendre chaude, sans le faire bouillir ; & quand vous aurez passé votre infusion, vous ferez votre syrop avec cette infusion. On prétend que ce dernier est plus propre pour les malades, que celui qu'on fait bouillir.

Recette pour faire le syrop Capillaire.

Vous prendrez deux onces de Capillaire, & quatre pintes d'eau, six livres de sucre ou cassonade, trois œufs, si vous emploïez du sucre ; & six œufs, si vous vous servez de cassonade, le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine, au plus, s'il doit être emploïé promptement, le réduire à trois pintes, & suivre votre Chapitre dans tous les points, si vous voulez le bien faire, & le faire bon.

CHAPITRE CXXV.

Le Syrop d'Orgeat.

LE syrop d'orgeat, est de ceux qui sont le plus en usage. On s'en sert dans plusieurs maisons, préféablement à la pâte, pour laquelle il faut beaucoup de préparation, & un grand travail. Le syrop cependant est inférieur à la pâte ; mais il est d'un usage plus commode, parce que la pâte en vieillissant, se sèche & s'aigrit, & d'ailleurs,

il faut la passer par l'étamine ; pour faire l'orgeat , ou par un linge , lorsqu'on le veut boire ; au lieu qu'en prenant une certaine quantité de syrop d'orgeat , que vous bartez bien dans l'eau , votre orgeat est fait sur le champ , & vous le pouvez boire ; mais que la pâte soit meilleure , & le syrop plus commode , je laisse cette question à décider , pour dire à mes Lecteurs comment se fait le syrop d'orgeat.

Vous prendrez des amandes de Provence , vous aurez soin de les choisir de l'année , fraîchement cassées , ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur : elles sont ordinairement plus blondes , & moins ridées , quand elles sont fraîches.

Vous mettrez quatre onces d'amandes ameres , par livre d'amandes douces : vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau , ou terrine , avec de l'eau bouillante par dessus , afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre ; vous les jetterez ensuite dans l'eau fraîche , à mesure que vous les aurez pellées ; & lorsqu'elles le seront toutes , vous les tirerez de cette eau fraîche , les pilerez dans un mortier , & les passerez sur une pierre bien unie , pour les broier encore avec un rouleau de bois , en y mettant de tems à autre quelque peu d'eau , comme pour faire la pâte , de peur que vos amandes ne se

tournent en huile. Quand votre pâte fera ainsi faite , vous la délaïerez dans un peu d'eau , & la passerez par l'étamine , vous presserez fort , pour en exprimer bien la substance ; & comme il pourroit rester encore beaucoup de lait dans votre pâte , vous la redelaïerez dans de l'autre eau , une seconde fois , & même une troisième , s'il est besoin , afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très-peu d'eau , à chaque fois que vous laverez votre pâte , afin que le lait en soit épais : vous ferez ensuite du syrop à l'eau simple , avec le sucre , & le réduirez à casser , c'est-à-dire , qu'il se crystallise , & qu'il soit prêt à candir ; alors vous mettrez votre lait d'amande , & le laisserez bouillir ; vous aurez cependant le soin de le remuer pendant quelque tems , aux premiers bouillons , selon son épaisseur , par la force du sucre ; & quand vous vous appercevrez que votre syrop sera assez épais , vous le retirerez du feu , pour le laisser refroidir , & de tems à autre , le remuerez , pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid , vous le mettrez en bouteille , en remuant toujours votre syrop. Si vous voulez que votre syrop sente la fleur d'orange , vous mettrez de l'eau de fleurs d'orange dans le lait d'amande , ou telle autre odeur , dont vous voudrez que votre syrop soit parfumé.

Ce Chapitre est essentiel dans tous les points , ainsi il est bon de n'en omettre aucun.

*Recette pour quatre pintes de syrop
d'Orgeat.*

Pour faire quatre pintes de ce syrop , vous emploïerez sept livres de sucre , une livre d'amandes douces , deux onces d'amandes ameres , ou quatre onces d'amandes de noïau d'abricot de l'année , parcequ'elles sont beaucoup moins ameres que les vraies amandes.

Si vous ajoutez de la fleur d'orange , vous en mettrez à discrétion , le tout , selon votre jugement , le goût général , & le goût des particuliers que vous voudrez contenter.

CHAPITRE CXXVI.

Le Syrop de Limon.

LE syrop de limon est autant en usage , que celui d'orgeat. On s'en sert de même pour les rafraîchissemens , dans plusieurs maisons. Pour bien faire ce syrop , il faut choisir des limons qui aient l'écorce un peu épaisse , & la couleur de ladite écorce plus pâle que celle du citron. Il faut pour employer le limon , qu'il n'ait aucune tache de verdure , & que sa couleur cependant ne soit pas bien jaune , parceque lorsqu'il est

verd , il n'est pas si succulent , & le jus est plus acide & moins bon , que quand il est pris à sa maturité ; & lorsqu'il est trop jaune , le suc en devient trop doux & moins propre , parceque s'il ne faut pas qu'il soit trop aigre , aussi faut-il , qu'il ait une petite pointe , qui fait tout l'agrément de ce fruit. On coupe les zestes de ce fruit , on les fait bouillir dans de l'eau , & on passe cette décoction par le tamis : ensuite il faut faire un syrop à casser , c'est-à-dire , prêt à se crySTALLISER , ou candir. Avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes ; & pendant le tems que votre syrop cuira , vous presserez vos limons , pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez pressés , vous passerez le jus à la chauffe , pour le clarifier ; & lorsque votre syrop sera fait , comme nous avons dit , vous le tirerez du feu , vous mettrez votre jus dans le syrop , en le versant doucement , & vous remuerez le syrop : quand tout le jus sera versé , & suffisamment remué , vous le laisserez refroidir , pour le mettre en bouteille : c'est ainsi que se fait le syrop de limon ; & si , aiant besoin de faire ce syrop , vous ne trouviez pas de limons , vous emploierez des citrons à leur place , en observant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité. Et pour la façon de le faire , vous observerez de ne mettre le jus dans le syrop qu'après la cuisson , & vous ne le ferez plus bouil-

lir , quand vous l'aurez mis , parceque cette petite pointe d'aigre qui fait la meilleure partie de son mérite , se dissiperoit , & votre syrop ne vaudroit plus rien.

Recette pour quatre pintes de syrop de Limon.

Si vous voulez faire quatre pintes de syrop de limon , vous ferez votre décoction , comme pour le syrop de capillaire ; vous mettrez les zestes du fruit , avec quatre pintes & chopine d'eau , sept livres de sucre ; & votre syrop étant prêt à casser , vous mettrez une pinte de jus de limon, ou citron ; mais la quantité des limons , ou citrons , n'est pas bornée , parce qu'un fruit rend d'ordinaire , plus ou moins qu'un autre.

CHAPITRE CXXVII.

Le Syrop de Groseille.

LE syrop de groseille est une boisson qu'on fait pour suppléer au défaut du fruit , qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; & dans le reste , il se trouveroit un vuide , pour ceux qui aiment ce rafraîchissement : c'est donc pour conserver ce fruit qu'on fait le syrop de groseille.

Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison , qui soient parfaitement mûres , vous en ôterez les grapes , les ékra-

ferez , & les passerez dans un linge blanc & fort , pour en bien exprimer tout le jus ; pour ce , vous les presserez bien fort , vous clarifierez votre jus , en le faisant passer à la chausse ; & lorsqu'il sera clair fin , vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus , parce que le fruit tout seul de ce jus deviendrait gelée , au lieu d'être simplement syrop : vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mêlé avec de l'eau. Si vous emploïez du sucre , vous clarifierez tout ensemble sur le feu. Si c'est de la cassonade que vous emploïez , vous commencerez votre syrop à l'eau simple , avec la cassonade , & le clarifierez à fond , avant que de mettre votre jus , sans être mêlé d'eau , dans votre syrop simplement clarifié , qui fera une nouvelle écume , que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise , vous la mettrez égoûter dans un tamis , & vous mettrez ce qui sera égoûté dans votre syrop ; vous ferez cuire votre sucre à propos , dans une poêle à confire ; & quand il sera comme il doit être , vous le retirerez du feu , & le laisserez refroidir , pour le mettre en bouteille.

Voilà la façon de faire le syrop de groseille : nous donnons tous ces Chapitres abrégés ; mais aussi rien ne s'en doit négliger. Il faut à ce syrop une très-grande attention , sans quoi vous pourriez bien le manquer , ce qui ne laisse pas d'arriver

fort souvent à ceux qui se croient supérieurs aux regles , & cherchent des nouvelles méthodes. Ce Chapitre doit être suivi exactement , toutes les parties en sont essentielles. Il faut que ce syrop soit très-épais , & cependant il ne faut pas qu'il fige. *Recette pour quatre pintes de syrop de groseille.*

Pour faire quatre pintes de ce syrop , vous prendrez sept livres de sucre , deux pintes & demie d'eau , deux pintes de jus de groseille , & ensuite vous clarifierez votre syrop avec des blancs d'œufs à l'ordinaire.

CHAPITRE CXXVIII.

Le Syrop de Violette.

DE toutes les fleurs dont on peut faire des syrops , telle qu'est la fleur d'orange & autres , il n'y en a pas de plus en usage , ni de meilleure pour cet emploi , que la violette. Ce syrop est particulier par sa façon & par sa couleur , qui est d'un beau violet foncé , le seul de tous les syrops qui ait cette couleur : il conserve la suavité de son odeur , & on s'en sert pour plusieurs remedes ; mais ce syrop est très-difficile à faire. Il faut prendre la violette , qui vient au commencement du Printems , c'est toujours la meilleure à employer. Il ne

faut se servir que de la simple ; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus sec de la saison ; vous l'éplucherez , ôterez le vert , & mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot , avec un peu d'eau , sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille ; parceque la couleur deviendrait verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu , pour faire cette infusion.

Lorsque vous aurez préparé votre infusion , ainsi que nous venons de dire , vous la passerez dans un tamis , & ferez ensuite votre syrop à casser , prêt à candir ; & lorsque votre syrop sera fait , & parfait , vous l'ôterez de dessus le feu , & le passerez au tamis , que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion , afin que le syrop passant à travers le tamis , tombe dans l'infusion. Aussitôt que le syrop sera passé par le tamis , & mêlé avec l'infusion , vous remuerez bien ce mélange , jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre ; & quand le tout sera froid , vous le mettrez en bouteille. Il faut observer , qu'il ne faut pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs , pour y mettre le syrop , parce qu'en passant par le tamis , & tombant dans l'infusion froide , il se figeroit sur l'infusion ; attendu que ce syrop est prêt à candir , lorsque vous le re-

tirez du feu ; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement.

Ce syrop est très-agréable à prendre avec le thé ; & si on s'en sert rarement , c'est parce qu'il est très-coûteux. Le prix que l'on est obligé de le vendre , fait que la consommation n'est point avantageuse au Distillateur. Je dois recommander extrêmement l'attention pour ce syrop , parceque faute d'attention à l'infusion , ou au syrop , une infinité de personnes le manquent ; & le seul moyen d'éviter ce mal , qui fait une perte , est de suivre exactement , & de tout point , ce qui est dit dans ce Chapitre. Pour ce qui regarde la violette , vous lirez ce que nous en avons dit à la partie de fleurs, où nous avons expliqué tout ce qui regarde cette fleur.

Recette pour quatre pintes de Syrop de Violette.

Pour faire quatre pintes de ce syrop , vous emploierez sept livres de sucre , quatre pintes d'eau , trois ou quatre œufs , pour clarifier , & deux livres de fleurs de violette , & que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de décoction. Si elles fournissent davantage , le syrop ne seroit pas assez épais , & il pourroit fermenter , comme il arrive souvent , faute d'observer les regles ci-dessus , qui sont cependant d'une

grande conséquence à cause que ce syrop est pour les remedes.

CHAPITRE CXXIX.

Sur tous les Syrops.

Les différens syrops dont nous venons de donner les recettes , suffisent pour mettre nos Lecteurs à même de faire tous les syrops qu'on peut faire , en suivant avec attention , pour chaque espece , le Chapitre qui traite de celle qu'on se propose de faire , & on fera toujours bien. Le syrop d'orgeat suffit pour instruction générale de tous ceux qu'on peut faire des fruits à coque , des graines & semences froides. Le syrop de capillaire est la regle de ceux qu'on peut faire de tous les vulnéraires. Celui de groseille met au fait de la façon de faire tous ces fruits rouges , comme la mûre , la griotte & la grenade , & autres , &c. Le syrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie ; comme la bigarade , la bergamotte , le cédrat , & l'orange de Portugal ; desorte que , dans tous ces cas , vous avez une méthode servant de regle pour tous ceux de cette espece , & l'un de ces fruits fait regle pour tous les autres , dans les matieres de même espece.

Si

Si vous voulez faire quelque syrop de fleurs blanches, vous ferez une infusion, qui vous tienne lieu de décoction, c'est-à-dire, vous prendrez vos fleurs, que vous ferez bouillir dans de l'eau, dans laquelle vous ferez votre syrop*, après avoir passé ladite décoction, ou infusion, par le tamis.

Si vous vouliez extraire la couleur de certaines fleurs, vous feriez comme pour le syrop de violette. Nous avons dit qu'on la faisoit infuser à chaud, c'est à-dire, sur des cendres chaudes, ou petit feu bien couvert, & vous ferez toujours sûr de réussir, & de dépouiller parfaitement les fleurs de leur couleur, & même de leur parfum, en observant ce point. Si vous faites du syrop d'œillet, vous tirerez votre couleur à grande eau & ferez votre syrop avec cette décoction.

Si vous faites des syrops de racine, comme celui de guimauve & autres, vous raclez & laverez vos racines, les fendrez, & les ferez bouillir; & l'eau qui aura servi à faire cette coction, vous servira pour faire votre syrop, quand vous l'aurez passée au tamis.

Ces sortes de syrops ne sont pas d'un grand usage, pour le goût précisément, mais il est bon de les savoir faire, parcequ'ils sont remèdes. Sur la partie la plus facile, à un homme qui a quelque prati-

que , rien n'est recette en cette partie , parceque dans le même syrop , les uns le veulent plus fort en fruit, racines, vulnéraïres , fleurs ou amandes , que d'autres ; mais la cuisson est le seul véritable point à attraper ; & le jugement , & beaucoup de pratique , sont pour ce point les seules recettes.

C H A P I T R E C X X X.

Sur les Infusions.

L'INFUSION, par laquelle nous terminons le présent traité , a cependant précédé la distillation. Nos Peres , qui ignoroient la distillation, s'étoient d'abord servis de l'infusion ; elle venoit la premiere à l'esprit , sans étude & sans art. Le vulgaire de nos jours se sert encore des infusions : cependant , d'elle à la distillation , quelle prodigieuse différence pour la beauté , le goût , & même le profit ! Cependant , quelque supérieure que soit la distillation à l'infusion , un Distillateur ne peut pas l'abandonner absolument ; il lui est extrêmement utile de la connoître , & de savoir la pratiquer , dans une infinité de circonstances , & ce , pour beaucoup de raisons La premiere est qu'il faut contenter plusieurs personnes qui sont très-persuadées , & auxquelles on n'ôtera jamais de l'esprit , que tout ce qui

est passé à l'Alambic , est préjudiciable à la santé. En second lieu , c'est qu'elle fait la plus grande partie de la science même des Distillateurs d'à-présent , & qu'il seroit honteux d'être en défaut sur la partie la plus inférieure de cet art , vis-à-vis de gens , qui n'ont de connoissance du métier , que cette seule , & parcequ'elle est celle de de presque tout le monde. Troisièmement , c'est qu'elle est d'une ressource infinie dans les endroits où l'on n'a pas des instrumens pour distiller. Enfin , pour être en état de faire tout ce qui ne peut passer à l'Alambic, sans dommage , & pour lequel il faut nécessairement avoir recours à l'infusion.

Ce qu'on entend par infusion , c'est une boisson , qui a pris le goût ou la couleur de ce-qu'on juge à propos d'y faire infuser.

On fait de plusieurs sortes d'infusions à l'eau , pour les syrops & remèdes. On en fait au vin , pour remède aussi. A l'eau-de-vie , & à l'esprit-de-vin , pour des liqueurs & ratafias.

On met donc la recette dans un vaisseau qu'on bouche bien : on pulvérise lescrites recettes , ou on les laisse dans leur entier , comme si on les vouloit distiller , & on les remue tous les deux ou trois jours , pendant quinze jours , un mois , six semaines , ou deux mois , après lequel tems on les tire doucement , jusqu'à ce que le marc demeure

re à sec ; & ensuite vous les mêlerez avec le syrop préparé , à cet effet , qui n'affoiblisse point votre infusion , & après on passe le tout à la chauffe. Il est des infusions plus promptes ; il y en a de huit jours , telles sont les infusions , ou digestions d'épices : d'autres de vingt-quatre heures , comme seroient celles faites pour dépouiller les fleurs de leurs couleurs , & autres , dont nous avons parlé dans plusieurs endroits de ce traité. On fait à l'eau-de-vie des infusions des plantes aromatiques ; cet usage est commun parmi les Bourgeois. On exposoit autrefois les infusions au Soleil ; d'autres les mettoient sur le feu : quelques personnes en font encore de cette façon ; mais elles ne savent pas que le feu qui pousse l'infusion , lui donne un goût étranger , & diminue les esprits. Pour faire les infusions en général , il faut les placer dans des endroits bien frais , excepté quelques cas , comme ceux d'extraire les couleurs des fleurs , & quelques autres. Nous avons donné assez de recettes d'infusion , pour que nos Lecteurs ne doivent point être embarrassés ; & assez de regles de conduite , pour les mettre à même de ne pas se tromper.

F I N



T A B L E

D E S C H A P I T R E S.

<i>I. De la Distillation en général ,</i>	<i>pag. 1</i>
<i>II. De la Distillation en particulier ,</i>	<i>4</i>
<i>III. Des Alambics & de leurs différentes constructions ,</i>	<i>6</i>
<i>IV. Des Fourneaux & de leur construction ,</i>	<i>11</i>
<i>V. Des accidens qui peuvent arriver en distillant ,</i>	<i>14</i>
<i>VI. Moïens de prévenir les accidens ; premierement , le degré de feu , & le lutage ,</i>	<i>18</i>
<i>VII. Des remedes qu'il faut apporter aux accidens lorsqu'ils arrivent ,</i>	<i>23</i>
<i>VIII. Sur la nécessité de rafraîchir souvent l'Alambic ; autre moïen de prévenir les accidens ,</i>	<i>28</i>
<i>IX. De la nécessité de mettre de l'eau dans l'Alambic pour plusieurs distillations ,</i>	<i>31</i>
<i>X. Des avantages de chaque Distillation en particulier ,</i>	<i>33</i>
<i>Comment on distille à l'alambic ordinaire au réfrigèrent ,</i>	<i>34</i>
<i>Comment on distille au sable , & dans quel cas il faut s'en servir ,</i>	<i>35</i>

<i>Comment on distille au bain-marie : avantages de cette maniere de distiller ,</i>	37
<i>Dans quels cas on doit se servir des Alambics de terre & de verre : avantages & inconvéniens de leur usage ,</i>	38
<i>Avantage de la Distillation au serpentín ,</i>	39
<i>Avantages de la Distillation au Bain de vapeurs ,</i>	40
<i>Dans quels cas on doit se servir de fumier , du marc de raisins & de la chaux ,</i>	ibid.
XI. <i>Ce qu'on distille ,</i>	41
XII. <i>Ce qui distille ,</i>	44
<i>Définition de l'esprit ,</i>	45
<i>Définition des Essences ,</i>	ibid.
<i>Définition des eaux simples ,</i>	46
<i>Définition des flegmes ,</i>	ibid.
XIII. <i>Quand on distille ,</i>	51
XIV. <i>Sur la filtration des Liqueurs & le passage à la Chauffe ,</i>	54
XV. <i>De la Fermentation , & des matieres qui peuvent donner de l'Eau-de-vie ,</i>	61
XVI. <i>De la maniere de faire l'Eau-de-vie : les boissons propres à cette Fabrique : la Lie & le Marc du Vin ,</i>	67
XVII. <i>De l'esprit de vin , simple & rectifié ,</i>	73
XVIII. <i>Du choix & des preuves de l'Eau-de-vie , & de l'Esprit de vin , tant simple que rectifié ,</i>	76
XIX. <i>De la connoissance & du choix des Fleurs qu'on emploie dans la Distillation ,</i>	80

DES CHAPITRES. 463

XX. De la connoissance des Fruits ,	83
XXI. De la connoissance des Plantes aromatiques & vulnéraires ,	85
XXII. De la connoissance des Epices & des Grains ,	88
XXIII. De la fleur d'Orange ,	90
Nérolly & Eau de Fleurs d'Orange double ,	91
Eau de Fleurs d'orange : Liqueur ,	94
XXIV. De la Rose ,	96
XXV. Du Lis ,	99
XXVI. De l'Œillet ,	102
XXVII. Du Jasmin , *	107
XXVIII. De la Violette ,	111
XXIX. De la Jonquille ,	113
XXX. Des couleurs & teintures des Fleurs ,	115
Pour faire la couleur rouge & les nuances ,	ibid.
Façon de faire la couleur jaune ;	121
Couleur bleue & la teinture aux fleurs ,	17
XXXI. Des Plantes aromatiques , & en premier lieu , de la Lavande ,	129
Quintessence de Lavande , & autres végétaux aromatiques ,	137
XXXII. De la Marjolaine ,	141
XXXIII. De la Mélisse ,	143
XXXIV. Du Romarin ,	146
Eau de la Reine d'Hongrie ,	147
XXXV. Du Melilot ,	149
XXXVI. L'Aspic , le Thym , le Basilic & la Sauge ,	151

DIVISION. *Le Thym & le Basilic en liqueur,
eau d'odeur, tant simple que spiritueuse,*

	154
<i>Le Thym,</i>	ibid.
<i>Le Basilic,</i>	155
XXXVII. <i>Des Vulnéraires,</i>	158
XXXVIII. <i>L'Eau Vulnérable, appelée communément Eau d'Arquebuse,</i>	160
XXXIX. <i>Des Fruits,</i>	182
<i>Le Cédros,</i>	ibid.
XL. <i>De la Bergamotte,</i>	188
XLI. <i>Du Citron,</i>	192
XLII. <i>Du Citron Chinois,</i>	197
XLIII. <i>Du Limon,</i>	200
XLIV. <i>De la Bigarade,</i>	201
XLV. <i>De l'Orange de Portugal,</i>	203
XLVI. <i>Des Quintessences de Citron, de Bi- garade & de Limon. La nécessité & la fa- çon d'employer les Quintessences. Réca- pitulation sur tous les fruits à écorce qu'on emploie verds,</i>	207
XLVII. <i>Des fruits à l'Eau-de-vie,</i>	209
<i>L'Abricot,</i>	210
XLVIII. <i>De la Pêche,</i>	212
XLIX. <i>De la Presse,</i>	216
L. <i>De la Reine-Claude & de la Mirabelle,</i>	218
LI. <i>Du Rouffelet,</i>	221
<i>Pour confire le R. ifi à l'Eau-de-vie,</i>	222
LII. <i>De tous les fruits à l'Eau-de-vie,</i>	223
LIII. <i>Des Epices,</i>	226

DES CHAPITRES. 465

<i>La Canelle ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Le Cinnamonum ,</i>	<i>228</i>
<i>LIV. Du Macis ,</i>	<i>230</i>
<i>LV. De la Muscade ,</i>	<i>232</i>
<i>LVI. Du Girofle ,</i>	<i>234</i>
<i>Eau de Cloud de Girofle ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Eau clairette d'Ardelle de Chambery ,</i>	<i>236</i>
<i>LVII. Des Quintessences des Epices ,</i>	<i>238</i>
<i>LVIII. Des Grains ,</i>	<i>245</i>
<i>Pour faire l'eau d'Anis ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>L'esprit d'Anis ,</i>	<i>249</i>
<i>LIX. Du Fenouil ,</i>	<i>252</i>
<i>LX. De la Coriandre ,</i>	<i>255</i>
<i>LXI. De l'Angelique ,</i>	<i>258</i>
<i>LXII. Du Genièvre ,</i>	<i>261</i>
<i>LXIII. Du Céleri ,</i>	<i>265</i>
<i>LXIV. Du Persil ,</i>	<i>267</i>
<i>LXV. Eau des sept Graines ,</i>	<i>268</i>
<i>L'Anette ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>LXVI. Du Caffé ,</i>	<i>270</i>
<i>LXVII. Du Chocolat ,</i>	<i>274</i>
<i>LXVIII. Des Liqueurs compliquées ,</i>	<i>276</i>
<i>L'Eau d'Or ,</i>	<i>277</i>
<i>LXIX. De l'Eau d'Argent ,</i>	<i>279</i>
<i>LXX. De l'eau d'Abricots , de l'eau de Noïaux , & les qualités des Amandes propres à la faire ,</i>	<i>281</i>
<i>LXXI. De l'Eau de Mille-Fleurs ,</i>	<i>286</i>
<i>LXXII. Des Eaux Cordiales ,</i>	<i>288</i>
<i>LXXIII. De l'Eau de Pucelle ,</i>	<i>292</i>
<i>LXXIV. De l'Eau Divine ,</i>	<i>294</i>

LXXV. De l'Eau du Pere André ,	298
LXXVI. De l'Eau à la Béquille du Pere Barnaba ,	300
LXXVII. De l'Eau de Cedras blanc ,	301
LXXVIII. Du Parfait Amour ,	304
LXXIX. De l'Eau des quatre Fruits ,	305
LXXX. De l'Eau des quatre Epices ,	310
LXXXI. De l'Eau des quatre Graines ,	313
LXXXII. De l'Eau des quatre Fleurs , ou le Bouquet des Bouquets ,	315
LXXXIII. De l'Eau Romaine ,	318
LXXXIV. De la Favorite de Florence ,	320
LXXXV. Du Rossoly de Turin ,	321
LXXXVI. De l'Eau Nuptiale ,	324
LXXXVII. De la Belle de Nuit ,	326
LXXXVIII. De la Crème des Barbades ,	328
LXXXIX. Des Eaux des Barbades ,	331
XC. L'Escubac de France ,	337
Du Safran ,	ibid.
XCI. De l'Escubac d'Irlande ,	342
XCII. De l'Huile de Venus ,	345
XCIII. Des Eaux-de-vie d'Andaye & de Dantzic ,	347
XCIV. DES ODEURS ,	348
L'Ambre ,	ibid.
Le Musc ,	350
La Civette ,	ibid.
XCV. Des eaux d'odeur , aux fruits , à écorce , en esprits simples & rectifiés ,	354
XCVI. Des eaux d'odeur aux épices , en	

DES CHAPITRES.	467
<i>esprit, tant simples que rectifiés,</i>	<u>357</u>
XCVII. <i>Des eaux d'odeur aux fleurs en</i> <i>en esprits tant simples que rectifiés,</i>	<u>361</u>
XCVIII. <i>De l'Eau sans Pareille,</i>	<u>364</u>
XCIX. <i>De l'Eau de Chypre,</i>	<u>366</u>
C. <i>De l'Eau de Vestale,</i>	<u>368</u>
CI. <i>De l'Eau d'Artus,</i>	<u>370</u>
CII. <i>De l'Eau de Bouquet,</i>	<u>372</u>
CIII. <i>De l'Eau Royale,</i>	<u>373</u>
CIV. <i>De l'Eau de Beauté,</i>	<u>374</u>
CV. <i>Du Pot Pourri,</i>	<u>376</u>
CVI. <i>Des Eaux Simples,</i>	<u>378</u>
<i>Les eaux simples des fines herbes, & distil-</i> <i>lation des quatre épices pour la cuisine,</i>	<u>380</u>
CVII. <i>Du Ratafia rouge, & les matieres</i> <i>qui entrent dans sa composition,</i>	<u>383</u>
CVIII. <i>Du Ratafia fin, en fruits rouges,</i>	<u>386</u>
CIX. <i>Du Ratafia fin & sec, en fruits rou-</i> <i>ges,</i>	<u>389</u>
CX. <i>Du Ratafia commun,</i>	<u>392</u>
CXI. <i>Du Ratafia Muscat,</i>	<u>396</u>
CXII. <i>Du Ratafia de Noix,</i>	<u>400</u>
CXIII. <i>Du Coing,</i>	<u>403</u>
CXIV. <i>Du Ratafia de Pêche,</i>	<u>407</u>
CXV. <i>Du Ratafia de Prune de Reire-clau-</i> <i>de,</i>	<u>409</u>
CXVI. <i>Du Vef-pé-tro, & les qualités de la</i> <i>graine de Carotte,</i>	<u>413</u>
CXVII. <i>Le Ratafia de Cassis</i>	<u>417</u>

468 TABLE DES CHAPITRES.

CXVIII. <i>Du Ratafia de fleurs d'oranges , & du Ratafia commun & hypothèque d'o- range de Portugal ,</i>	420
CXIX. <i>Dè la Grenade ,</i>	426
CXX. <i>Sur l'Hypothèque en général ,</i>	429
CXXI. <i>Des Huiles ,</i>	432
<i>L'Amande ,</i>	ibid.
<i>Le Ben ,</i>	433
<i>La Noisette ,</i>	434
CXXII. <i>Les Essences pour les Cheveux , parfumées aux fleurs ,</i>	435
<i>Le Muguet ,</i>	436
<i>La Tubéreuse ,</i>	438
<i>L'Olive ,</i>	439
CXXIII. <i>L'huile ou essence pour les Che- veux , parfumée aux fleurs , & tirée de la pâte d'amande douce ,</i>	440
<i>DES SYROPS ;</i>	442
<i>Le Syrop de Capillaire ,</i>	ibid.
CXXV. <i>Le Syrop d'Orgeat ,</i>	446
CXXVI. <i>Le Syrop de Limon ,</i>	449
CXXVII. <i>Le Syrop de Groseille ,</i>	451
CXXVIII. <i>Le Syrop de Violette ,</i>	453
CXXIX. <i>Sur tous les Syrops ;</i>	456
CXXX. <i>Sur les Infusions ,</i>	458

Fin de la Table.

La fine dell'anno fu l'11
di giugno per la fine dell'anno

La fine dell'anno fu l'11
di giugno per la fine dell'anno
3. Di nuovo



